Plats favoris

Par **deydey**, le **15/04/2007** à **16:49**

Image not found or type unknown
))
Quel est votre (ou vos) plat(s) préféré(s) ?

Image not found or type unknown
:wink:

Par **Murphys**, le **15/04/2007** à **16:59**

Le poulet au curry que je fais moi-même 8) Image not found or type unknown

Par **zazou**, le **15/04/2007** à **17:25**

tartiflette

Par **candix**, le **15/04/2007** à **17:55**

[quote="zazou":2h749eea]tartiflette[/quote:2h749eea]

comment ca qu'est ce que j'avais mangé ? c'est pas la question .... bon d'accord tartiflette ...

reference au post sur les comiques :D Image not found or type unknown

Par **zazou**, le **16/04/2007** à **09:35**

c'est un plat cuisiné la tartiflette

Par **AZiz**, le **16/04/2007** à **13:27**

magret de canard avec une tite sauce au foie gras

Par **Cynthia**, le **16/04/2007** à **18:11**

[quote="AZiz":143zvu70]magret de canard avec une tite sauce au foie gras[/quote:143zvu70]

effectivement j adhère !!!!

les crepes fourrées maison de ma maman

Par **akhela**, le **16/04/2007** à **19:16**

waterzoie à la gantoise, carbonade flamande, fleischkechele à la crème avec des spaetzele, baeckeoffe... moitié belge, moitié alsacien par contre pour les liquides : vins d'Alsace et bière belge.

Par **Cynthia**, le **16/04/2007** à **21:36**

:lol: :lol:

célbataire akhela Image not found or type unknown Image not found or type unknown

:arrow:

Image not found or type unknown "je sors"

Par **zazou**, le **16/04/2007** à **21:41**

rotis farcie avec pate fraiche un pur délice

Par **fan**, le **16/04/2007** à **22:24**

Je suis trés plats chinois mais comme il faut choisir qu'un seul plat ça sera le poulet au :)

caramel. Image not found or type unknown

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

Par **akhela**, le **16/04/2007** à **22:36**

:lol: :lol:

[quote="Cynthia":29b23s6s]célbataire akhela Image not found or type unknown Image not found or type unknown

:arrow:

Image not found or type unknown " je sors "[/quote:29b23s6s]

non mais je vois pas le rapport???

Par **Stéphanie_C**, le **16/04/2007** à **23:38**

Mes plats préférés :
- des vrais sushis (nigiri maguro miam)
- la tartiflette marinée au vin blanc que je fais moi-même (miam)

Et sinon je cuisine :
- le boeuf bourguignon
- le coq au vin
- la blanquette de veau
- la paëlla aux fruit de mer
- les sushis (oui j'en fais aussi)
- le gateau d'anniversaire à trois étages (comme dans les dessins animés)
- la bûche de Noël
- les moules au roquefort
- les noix de Saint Jacque au vin blanc
- la mousse au chocolat
- le gateau moka
- la fondue savoyarde 5 fromages

;)

Et je pense que j'en ai oublié mais vala un listing pour vous donner faim Image not found or type unknown

Par **fan**, le **16/04/2007** à **23:45**

:lol:

le coq au vin est un plat auvergnat. Image not found or type unknown

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

Par **AZiz**, le **17/04/2007** à **08:23**

[quote="akhela":1ugf5vhd]waterzoie à la gantoise, carbonade flamande, fleischkechele à la crème avec des spaetzele, baeckeoffe... moitié belge, moitié alsacien par contre pour les liquides : vins d'Alsace et bière belge.[/quote:1ugf5vhd]

8)

un tit Rieseling ou un Gewurzt Image not found or type unknown

Par **akhela**, le **17/04/2007** à **08:57**

riesling pour les plats principaux et gewurtz pour les dessert (il est trop sucré pour les plats).

Par **Cynthia**, le **17/04/2007** à **10:58**

:lol: :lol:

[quote="akhela":3a4y0kol][quote="Cynthia":3a4y0kol]célbataire akhela Image not found or type unknown Image not found or type unknown

:arrow:

Image not found or type unknown "je sors "[/quote:3a4y0kol]

non mais je vois pas le rapport???[/quote:3a4y0kol]

c etait juste une boutade rhoooo
j ai vécu deux ans et demi a strasbourg et ca m'a juste rappelé de bon souvenirs c'tout
y avait rien de mal !
(pis jsuis pas celib' alors prouve bien que c'était une bétise)

Par **akhela**, le **17/04/2007** à **12:40**

ha non je suis absolument pas vexé c'est juste que je voyais pas le lien...

Par **mathou**, le **17/04/2007** à **15:06**

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

Alors... je n'ai pas de " plats " préférés, plus des aliments :

- les spaghettis bolognèse, lasagnes, normal
- les pâtes sous toutes leurs formes (vous prenez toutes les gammes de pâtes existant sur le marché ou faites maison et vous y rajoutez toutes les sauces possibles, roquefort, tomates, saumon...)
- le riz avec tous les accompagnements possibles, à l'exception peut-être du riz pilaf du RU, et tous les différents grains

- un bon rôti saignant - la première tranche - de boeuf ou de gibier avec une sauce chasseur toute bête
- un magret de canard délicieusement fondant, argh
- un gros steack de poisson grillé (pas cru, j'ai vu beaucoup d'incidents donc méfiance) ou des coquilles Saint Jacques gratinées
- une raclette à l'occasion

- des champignons de Paris frais en omelette
- rien que des patates chaudes avec une noisette de beurre demi-sel ou du beurre maître d'hôtel... ou sous la cendre
- les pizzas maison avec des herbes, du fromage de chèvre et un filet d'huile d'olive
- les salades de chèvre chaud, canapés, voire petits lardons, ou salade de gésiers confits
- les consommés et veloutés, particulièrement parmentier, cresson ou potiron, et c'est très rapide à préparer

- gâteaux, tartes et tartelettes, de préférence à l'ancienne, sucrées ou salées (en même temps je sais cuisiner que les recettes à l'ancienne pour les desserts et je suis très casse pied sur la cuisine en général : quand on fait la cuisine, on fait tout, on prend pas de bouillon cube ou de sauce industrielle ou de pâte brisée toute prête etc... faut avoir le temps en fait). Les profiterolles, les pâtes de fruits, les compotes... rapide à faire aussi et ça fait toujours plaisir.

- l'écorce de shadek confite O_o

- toutes les recettes de pain aux céréales, pommes, fromages...

- d'ailleurs du fromage tout bête avec le pain - les différents bleus (Causses, Abeille, Templiers), roquefort, chèvre, le fromage allemand, le fromage fourré aux noix

- des rochers au coco ou de la glace à la banane avec un peu de vanille
- de la crème de marron ou de la confiture de patate douce sur du pain tressé
- les fruits frais et juteux, pommes verte, kiwi, banane (bon, ça c'est pas forcément juteux), cerises pays, pastèque, pêche, cerises françaises, corosol en jus, les fruits secs (avec de la pâte d'amande dedans)
- le fromage blanc léger battu avec une petite mousse de fruits ou en accompagnement de charlottes
- les madeleines

Bon, maintenant on rigole : je peux pas manger la plupart de la liste, niveau santé ça m'est déconseillé. Donc je me rattrape sur d'autres plats et je redécouvre le goût de certains aliments, ça a des bons côtés. Mais ça donne faim de voir les autres baffrer à n'importe quelle

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

:lol:

heure Image not found or type unknown

Par **Katharina**, le **17/04/2007** à **16:44**

moi aussi j'ai plusieurs plats :p
j'adore :
- la tartiflette, la raclette
- les toats au saumon, oeuf de lompes, fromages
- la pierrade (avec du boeuf, du canard)
- le boeuf aux oignons (au chinois ^^)
- les salades composées parisiennes, paysanes, océanes..
- les faluches gratinées (savoyarde, montagnardes..)
- le poulet roti
- le roti de boeuf
- les papillotes de dindes avec du blé sauce moutarde (que je fais divinement lol)
- les pizza sodebo ou fraiches

enfin pleins de trucs, pour moi manger c'est super important dans le sens où j'y prend un :D

véritable plaisir, j'adore manger, bien manger Image not found or type unknown prendre mon temps pour déguster ^^

sinon mes repas préférés sont vachement caloriques mais pour le moment je ne vois pas enccore les conséquences de ma gourmandise :p qu'elles prennent le temps pour arriver ou

qu'elles n'arrivent pas c'est encore mieux lol Image not found or type unknown

Par **nicomando**, le **18/04/2007** à **09:29**

Bonjour tout le monde

On peut dire mathou et katharina que vous n'êtes pas difficile est même qu'il est facile de vous faire plaisir au niveau gastronomique c'est rare.

Moi non plus je ne suis pas trop difficile mais je suis un mec c'est pas pareil.

J'ai du mal à choisir vraiment un plat : je dirais un plat bien de chez vous que j'adore avec l'accompagnement de rigueur :

Choucroute/bière un vrai délice j'adore.

Sinon je cuisine un peu mais pas beaucoup (là encore c'est parce que je suis un mec

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

:lol:

Image not found or type unknown) je préfère cuisiner le sucré.

Ma spécialité c'est la tarte au citron meringuée.
Avis aux amateurs

Par **mathou**, le **18/04/2007** à **13:01**

:lol:

Tarte au citron ? Copain ! Image not found or type unknown

:P

Pour l'instant je peux pas en manger mais quand ça ira mieux tu me réserveras une part Image not found or typ

Par **deydey**, le **18/04/2007** à **14:36**

:lol:

[quote="mathou":3fk7dqux]Tarte au citron ? Copain ! Image not found or type unknown

:P

Pour l'instant je peux pas en manger mais quand ça ira mieux tu me réserveras une part Image not found or typ

[/quote:3fk7dqux]

:lol:

je viens squatter alors ! Image not found or type unknown

Par **Katharina**, le **18/04/2007** à **14:48**

ah oui c'est vrai j'ai pas parlé des desserts, heureusement sinon j'ouvre 10 pages sur le topic :twisted:

lol Image not found or type unknown

Par **deydey**, le **18/04/2007** à **14:51**

[quote="Katharina":2x7d6c7u]ah oui c'est vrai j'ai pas parlé des desserts, heureusement sinon

j'ouvre 10 pages sur le topic lol

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

:twisted:

Image not found or type unknown [/quote:2x7d6c7u]

:))

à la limite, on peut mettre des recettes... Image not found or type unknown

Par **mathou**, le **18/04/2007** à **15:32**

Ca me plaît cette idée !

Je réfléchis aux recettes sympas et testées / modifiées que je vais poster (me suis faite avoir :lol:

avec des recettes sur le net où ils mettaient des doses ahurissantes de matière grasse Image not found or type

).

Et si ça en intéresse quelques uns, je peux mettre les recettes spéciales ulcères ou estomacs fragiles - elles sont valables pour ceux qui surveillent leur poids vu qu'il n'y a ni graisse, ni :lol:

sauce lourde, et que ça se prépare rapidement. Bicarbonate power. Ok, je sors Image not found or type unknown

Par **nicomando**, le **18/04/2007** à **19:37**

Bien sûr vous pouvez tous venir squatter ma tarte au citron (dans la limite des stocks :lol:

disponibles Image not found or type unknown).

Sinon pour l'idée des recettes c'est une super idée mais comme dit mathou il faudrait mettre des recettes que vous avez déjà testées car certaines publiées sur le net sont nulles.

Bon appétit j'attends avec impatience les premières recettes. J'en mettrai également.

Par **Stéphanie_C**, le **18/04/2007** à **19:40**

[quote="mathou":fgt1o6dp]
Et si ça en intéresse quelques uns, je peux mettre [b:fgt1o6dp]les recettes spéciales ulcères ou estomacs fragiles[/b:fgt1o6dp] - elles sont valables pour ceux qui surveillent leur poids vu qu'il n'y a ni graisse, ni sauce lourde, et que ça se prépare rapidement. Bicarbonate power.

Ok, je sors

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

:lol:

Image not found or type unknown [/quote:fgt1o6dp]

Ben le problème c'est que quoi qu'on fasse on aura mal... alors autant se faire plaisir, et :lol:

depuis je mange tout !! Image not found or type unknown (et puis tant pis pour le reste)

Par **deydey**, le **18/04/2007** à **20:01**

[quote="mathou":gp2tx6xk]Ca me plaît cette idée !

Je réfléchis aux recettes sympas et testées / modifiées que je vais poster (me suis faite avoir :lol:

avec des recettes sur le net où ils mettaient des doses ahurissantes de matière grasse Image not found or type

).

Et si ça en intéresse quelques uns, je peux mettre les recettes spéciales ulcères ou estomacs fragiles - elles sont valables pour ceux qui surveillent leur poids vu qu'il n'y a ni graisse, ni :lol:

sauce lourde, et que ça se prépare rapidement. Bicarbonate power. Ok, je sors Image not found or type unknown

[/quote:gp2tx6xk]

qui commence les hostilités ?

Par **mathou**, le **18/04/2007** à **20:31**

Bon, alors, je propose une petite recette de pain indien qui peut servir en apéritif, durant le repas ou au goûter selon ce qu'on y met. Le texte original se trouve dans " 500 recettes du monde A à Z " éditions Solar, d'Emilie Bertrand, trouvé sur internet, mais j'y ai apporté deux-trois modifications (les remarques et l'italique) pour les rendre plus digestes.

[b:3nwkoqp8]Ingrédients : attention, c'est prévu pour 8 pains[/b:3nwkoqp8]
500 g de farine blanche
125 g de yaourt [i:3nwkoqp8]OU de fromage blanc[/i:3nwkoqp8]
1 œuf
8 parts de fromage fondu
1 sachet de levure de boulanger [i:3nwkoqp8]OU de levure chimique[/i:3nwkoqp8]
3 cuillerées à soupe d’huile [i:3nwkoqp8](de préférence tournesol)[/i:3nwkoqp8]
2 cuillerées à café de sel

[quote:3nwkoqp8][b:3nwkoqp8]Commentaires :[/b:3nwkoqp8]

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

Mine de rien il y a quand même 500 g de farine pour des pains qui peuvent ressembler à des pamplemousses pour la grosseur... si on est seul ça peut faire beaucoup. Donc soit on diminue les doses de moitié, soit on invite des copains à venir manger.

Le yaourt doit être de préférence nature, mais si on fait des pains sucrés on peut ajuster et en prendre un au sucre de canne par exemple. Le fromage blanc remplace bien le yaourt, même si c'est du fromage allégé, et c'est pas mauvais.

Pour la levure, faites avec ce que vous avez, tant que vous n'oubliez pas le sel le pain montera - attention aux doses de sel, mettez celle que vous prenez habituellement parce que deux cuillères à café c'est beaucoup.

L'huile de tournesol est plus digeste que l'huile d'olive, mais c'est selon vos goûts et vos stocks. [/quote:3nwkoqp8]

*****

[b:3nwkoqp8]La recette :[/b:3nwkoqp8]

* prévoir une dizaine de minutes pour la pâte, une heure pour la laisser reposer et quinze minutes de cuisson

- dissoudre la levure du boulanger dans 1/4 l d'eau chaude (ou mettre la levure chimique directement avec la farine)

- battre l'œuf avec le yaourt, puis ajouter la levure

- dans un saladier, mélanger la farine et le sel et faire un puits au centre

- y verser le mélange oeuf-yaourt-levure et bien travailler la pâte (avec une spatule en bois ou avec les mains lavées)

:lol:

- rajouter l'huile. Là il faudra y aller avec les mains Image not found or type unknown La pâte doit devenir homogène et un peu coller aux doigts, sans s'effriter ni couler désespérément. Il faut bien pétrir et pas hésiter à y aller au poing.

- poser la pâte dans un saladier ou sur un support propre, recouvrir d'un torchon un peu humide et laisser lever une bonne heure.

- au bout d'une heure, ressortir la pâte et la diviser en petit morceaux. 8 dans la recette initiale, à vous de voir. On peut l'étendre au rouleau ou y aller directement avec les mains, mais la pâte ne doit pas faire plus d'1 cm d'épaisseur lorsqu'elle est étalée !

- mettre le four à préchauffer

- au centre de la pâte, placer le fromage, et rabattre les bords pour fermer (au rouleau ou aux doigts)

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

[quote:3nwkoqp8][b:3nwkoqp8]Remarque : [/b:3nwkoqp8]
Je précise parce que je me suis laissée avoir, il y a un risque que la pâte ne soit pas totalement cuite au centre même avec 1 cm d'épaisseur. Ca dépend du four. Le mieux est peut-être de varier les formes des pains en prenant garde au fromage, qu'il ne coule pas d'un côté. Pour le fromage on recommande du fromage fondu, type Vache qui rit ou Sveltesse, mais vous pouvez remplacer par celui que vous aimez si votre estomac le supporte - pensez simplement que certains fromages fondus puis froids, c'est pas génial - ou si vous les mangez tout de suite[/quote:3nwkoqp8]

- badigeonner la surface avec de l'huile pour dorer

- mettre 10 à 15 minutes à four chaud - environ 200°, ça dépend de votre four.

- servir ! C'est TRES chaud, ne pas se précipiter dessus.

*****

Remarques :
Ces petits pains, lorsqu'ils sont réussis, sont croustillants sur la croûte mais très tendres à l'intérieur. C'est sympa quand quelqu'un a mal aux dents.

Je me suis dit qu'on pouvait varier les formes (petites flûtes, carrés, motifs sur la pâte genre petits crabes selon le plat d'accompagnement) et les ingrédients (grains de sésame, pignons, noix avec du bleu, lardons, ou au sucré, confiture, nutella, pourquoi pas un mélange de liqueur...) selon ses goûts.

Ca accompagne assez bien les repas " légers " à base de salades composées, les apéritifs, ou un petit goûter surprise.
:)

Voilà Image not found or type unknown

Par **Katharina**, le **21/04/2007** à **07:25**

[quote="mathou":3jziur7s]Ca me plaît cette idée !
Et si ça en intéresse quelques uns, je peux mettre les recettes spéciales ulcères ou estomacs fragiles - elles sont valables pour ceux qui surveillent leur poids vu qu'il n'y a ni graisse, ni :lol:

sauce lourde, et que ça se prépare rapidement. Bicarbonate power. Ok, je sors Image not found or type unknown
[/quote:3jziur7s]

j'en ai une de recette comme ça ! alors c'est simple,
vous prenez un steack surgelé, vous mettez une noix de beurre dans la poële, vous le réchauffez une minute le temps qu'il se ramollisse et soit encore tout rose ; vous le mangez, vous chopez un ver solitaire, il deviendra votre meilleur compagnon en mangeant tout ce que

vous mangez perte de poids garantie

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

:P

Image not found or type unknown

Par **deydey**, le **21/04/2007** à **11:37**

[quote="Katharina":2wpnllfr][quote="mathou":2wpnllfr]Ca me plaît cette idée !
Et si ça en intéresse quelques uns, je peux mettre les recettes spéciales ulcères ou estomacs fragiles - elles sont valables pour ceux qui surveillent leur poids vu qu'il n'y a ni graisse, ni :lol:

sauce lourde, et que ça se prépare rapidement. Bicarbonate power. Ok, je sors Image not found or type unknown

[/quote:2wpnllfr]

j'en ai une de recette comme ça ! alors c'est simple,
vous prenez un steack surgelé, vous mettez une noix de beurre dans la poële, vous le réchauffez une minute le temps qu'il se ramollisse et soit encore tout rose ; vous le mangez, vous chopez un ver solitaire, il deviendra votre meilleur compagnon en mangeant tout ce que :P

vous mangez perte de poids garantie Image not found or type unknown [/quote:2wpnllfr]

:lol: :oops: :P

Image not found or type unknown (pardon ce n'est pas drôle)... mais la manière dont tu le dis, j'adore ! Image not found or type unknown

Par **mathou**, le **21/04/2007** à **11:38**

:lol:

Précision : le steack doit être de préférence de porc pour que ça fonctionne Image not found or type unknown Mais je ne souhaite ça à personne, c'est terrrifiant de perdre du poids quand on contrôle pas.

Sinon, en parlant de steack, on peut le faire revenir avec quelques cuillères de moutarde, sans beurre, en l'émiettant pour qu'il s'imprègne. C'est pas mauvais du tout et ça change du steack classique, ma mère appellait ça " à l'arménienne ".

Par **deydey**, le **21/04/2007** à **12:43**

[quote="mathou":yhwn0uf8]Précision : le steack doit être de préférence de porc pour que ça

fonctionne

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

:lol:

Image not found or type unknown Mais je me souhaite ça à personne, c'est terrrifiant de perdre du poids quand on contrôle pas.

Sinon, en parlant de steack, on peut le faire revenir avec quelques cuillères de moutarde, sans beurre, en l'émiettant pour qu'il s'imprègne. C'est pas mauvais du tout et ça change du steack classique, ma mère appellait ça " à l'arménienne ".[/quote:yhwn0uf8]

et comment se débarasse-t-on du ver ?

Par **mathou**, le **21/04/2007** à **13:09**

Tu veux dire, si on l'a ? Déjà, faut voir les symptômes (faim constante, perte de poids et sécrétions blanches qui sont les anneaux perdus du ver), ensuite tu vas chez le médecin pour qu'il te prescrive deux comprimés d'un truc genre vermifuge spécial - ça a un goût de :lol:

framboise si je me souviens bien Image not found or type unknown

Tu en prends un par soir avec le repas et c'est censé exploser le ver. Ces comprimés sont aussi recommandés en traitement annuel pour vermifuge, mais je crois que peu du gens le font, ils préfèrent manger de l'ail qui a des propriétés vermifuges aussi.

Sinon, le plus drôle : tu vas voir directement le cochon et tu lui tâtes le cou :lol:, si tu sens des

gros ganglions, méfie-toi, c'est qu'il a le ver. Amis de la poésie bonsoir Image not found or type unknown

Par **Katharina**, le **21/04/2007** à **13:29**

mdr
oui le traitement est trash par contre c'est bien du vermifuge en comprimé mon frère a eut ça le pauvre je m'en souviendrais toujours de ce fameux jour de traitement O_O !!
non mais j'ai dis cela en tant qu'anecdote croustillante bien sûr, j'espère que personne n'est :p :D

assez stupide pour le faire lol Image not found or type unknown et oui oui la viande porcine de préférence Image not found or type unknown

et puis en plus je suppose que même si le vers mange tout si le vers grossit trop vu qu'il est :shock:

dans l'estomac ou le ventre ça doit quand même faire grossir tout le basard Image not found or type unknown

sinon j'aime aussi les tagliatelles sauce tartare en plat

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

:P

Image not found or type unknown en fait j'aime les plats assez simple donc mes recettes ne sont pas intéressantes

:o

Image not found or type unknown

Par **mathou**, le **21/04/2007** à **13:52**

Ca a pas dû être marrant pour ton frère... pour moi c'était pas ça finalement, mais l'estomac. :lol:

Ca fait pas de mal d'entretenir quand même Image not found or type unknown En même temps, le ver est accroché vers l'estomac et il perd des anneaux, donc je sais pas s'il grossit vraiment. Berk.

N'hésite pas à poster tes idées de plats, au contraire ! C'est sympa de trouver des accompagnements qu'on ne connait pas, comme la sauce tartare, ça donne des idées, et ça peut peut-être contribuer à varier le fonds de recettes de ceux qui habitent seuls ou qui n'ont :))

pas le temps de cuisiner Image not found or type unknown En tout cas chuis preneuse.

Par **Murphys**, le **21/04/2007** à **15:34**

On commence par parler de nos plats préférés, on continue avec les vers et les traitements :shock:

vermifuges....mais s'arreteras t'on? Image not found or type unknown

Par **nicomando**, le **21/04/2007** à **19:52**

lol murphy

Sinon Katharina toi qui aime bien les tagliatelles je pourrais te proposer une petite sauce au vin blanc pour aller avec c'est un régal.

Quand au ver solitaire ça doit être l'horreur tu as eu beaucoup de courage mathou.

Je pense effectivement que si l'on met des recettes ce doit êtres des recttes simples et rapides pour améliorer le quotidien car on est tous étudiant on a pas vraiment le temps de cuisiner (et pas forcément la place accessoirement).

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

Par **Katharina**, le **21/04/2007** à **19:59**

oh oui je veux bien ta recette ; je fais de la sauce au vin blanc avec de la sauce tomate quand :p

je fais un osso bucco c'est peut être cette sauce là ? Image not found or type unknown

Par **mathou**, le **21/04/2007** à **20:13**

[quote="nicomando":3lab36zi]Quand au ver solitaire ça doit être l'horreur tu as eu beaucoup de courage mathou.[/quote:3lab36zi]
Beuh, je l'ai pas eu en fait, c'était le début des ulcères, mais on a essayé quand même parce que j'avais perdu six kilos en pas longtemps - genre 300 grammes par jour. Alors entendre les :lol:

copines parler de régime maintenant ça me... raaaah Image not found or type unknown

Dans l'osso bucco on rajoute du jus d'orange non ?

Par **Katharina**, le **21/04/2007** à **20:58**

oui oui on peut en mettre ; pour ma part je n'en met pas ; je fais ma sauce avec de la sauce :p

tomate, mélangée à du vin blanc, de l'eau, des ognons miam miam Image not found or type unknown j'en salive

ah oui et je fais de très bons gâteaux aussi en fait j'aime bien cuisiner mais que pendant les grandes vacances pour les trucs long ; enfin c'est pas que j'aime cuisiner c'est que j'aime percevoir le fruit de la cuisine lol (je viens d'étudier le droit des biens, usus abusus fructus :twisted:

powa Image not found or type unknown)

Par **suzana**, le **24/04/2007** à **21:58**

pour ma part j'adore le couscous de ma mère! sinon tous les plats traditionels serbe (du style chou farci, la corba, les gratins, les pains speciaux...) et les gateaux egalement que je fais moi meme quand j'ai le temps!

Par **fan**, le **24/04/2007** à **22:21**

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

A propos des gâteaux, je sais en faire 3, les madeleines, le gâteau au yaourt (quelques avec un yaourt aux fruits) avec du sucre glace mélangé à du jus de citron pour recouvrir le gâteau, pour que le sucre devienne dur, il faut le mettre au frigo, je savais aussi faire la clafoutis -il y a quelques années que je n'en ai pas fait tous comme la mousse au chocolat.
Sinon en plat, j'ai oublié de dire que j'aimais le gâteau de volaille que fais maman et qui est un plat régional puisque l'on emploie théoriquement des foies blonds de volailles de Bresse. :lol:

Miam, ça me donne faim tout ça. Image not found or type unknown

Par **j0j0**, le **13/05/2007** à **17:36**

tartiflette
croziflette
fondue
raclette
choucroute
couscous
diots au vin blanc

enfin tout, mais surtout les choses bien bourratives et salées, le sucré j'aime moins

:P

Image not found or type unknown

Par **maolinn**, le **13/05/2007** à **17:45**

[quote="j0j0":1h1ohqr0]tartiflette
croziflette
fondue
raclette
choucroute
couscous
diots au vin blanc

enfin tout, mais surtout les choses bien bourratives et salées, le sucré j'aime moins
:P

Image not found or type unknown [/quote:1h1ohqr0]
:lol: :P

Tout ce que j'aime Image not found or type unknown sauf que moi je prends aussi le sucré Image not found or type unknown

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

Par **fan**, le **13/05/2007** à **18:21**

Aurais-tu des origines savoyardes Jojo ? tu es la première personne qui connaît les diots hormis ceux qui sont du pays.
Ce que j'apprécie en plus de ce que j'ai mis au-dessus ceux sont les morilles à la crème, hum :)

! quel délice Image not found or type unknown

Par **maolinn**, le **13/05/2007** à **19:42**

Je suis pas savoyarde mais je connais aussi les diots (enfin c'est quand même en allant à la ;)

montagne que j'en ai mangé pour la première fois Image not found or type unknown)

Par **mathou**, le **13/05/2007** à **19:45**

Même chose, mais mon père a grandi en Haute Savoie et quelques uns de ses frères y :lol:

habitent encore, ce qui explique Image not found or type unknown Il raffole des saucisses sous toutes leurs formes, mais j'ai tendance à préférer les petits saucissons ou les gendarmes, c'est délicieux sur le pouce.

Par **fan**, le **13/05/2007** à **20:16**

:)

Quant à moi, mon grand-père et une de mes arrières-mères étaient savoyards. Image not found or type unknown

Par **Murphys**, le **13/05/2007** à **20:26**

[quote="mathou":2r9tvls7] j'ai tendance à préférer les petits saucissons ou [b:2r9tvls7]les gendarmes[/b:2r9tvls7], c'est délicieux sur le pouce.[/quote:2r9tvls7]

[img:2r9tvls7]http://www.lebetisier.com/pict/flic.jpg[/img:2r9tvls7]

dsl je

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

:arrow:

Image not found or type unknown !!

Par **deydey**, le **13/05/2007** à **20:31**

[quote="Murphys":3erch1b6][quote="mathou":3erch1b6] j'ai tendance à préférer les petits saucissons ou [b:3erch1b6]les gendarmes[/b:3erch1b6], c'est délicieux sur le pouce.[/quote:3erch1b6]

[img:3erch1b6]http://www.lebetisier.com/pict/flic.jpg[/img:3erch1b6]

:arrow:

dsl je Image not found or type unknown !![/quote:3erch1b6]

:lol:

j'aime beaucoup l'affiche devant... Image not found or type unknown

Par **fan**, le **13/05/2007** à **20:57**

:lol:

Original, se sont des frites gendarmes ? Image not found or type unknown

Chez ma grand-mère, on faisait cuire un saucisson avec des pommes de terre. C'était délicieux, quoique un peu gras.
On faisait aussi des gratins de courge avec un peu de lait, ainsi que des crèmes d'oseille.
Miam, j'ai les papilles qui frétillent.

Par **nicomando**, le **13/05/2007** à **20:59**

Mathou toi qui aime les gendarmes pourquoi ne peut on jamais les achetés séparément ?
Moi j'adore ce sont mes origines.

Murphy's la photo était bien trouvée

Par **fan**, le **13/05/2007** à **21:03**

Comment ? tu es gendarme ? Si un jour, je fais une faute sur la route, tu pourras éviter le PV

?

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

:lol:

Image not found or type unknown

Par **mathou**, le **13/05/2007** à **21:07**

[quote="nicomando":3jx0o36b]Mathou toi qui aime les gendarmes pourquoi ne peut on jamais les achetés séparément ?[/quote:3jx0o36b]
Euh, si tu parles des saucissons je ne sais pas, je joue avec comme un ninja donc ça m'arrange qu'ils soient par deux. Si ce sont des agents et qu'on peut les acheter, donc les :lol:

payer... je réfléchis Image not found or type unknown

Par **fan**, le **13/05/2007** à **21:14**

En fait, se sont des saucissons de Lyon, mais on en trouve dans le Bugey -c'est une partie de l'Ain-.

Par **nicomando**, le **13/05/2007** à **21:23**

Non fanouchka désolé pour tes pv et surtout pour les miens je ne suis pas gendarme je parlais bien évidemment des saucissons.

Eh bien on ne peut pas en acheté qu'un car des gendarmes vont toujours par deux (cf photo de murphy's).

:lol:

C'est vrai que c'est drôle de jouer au ninja mais un gendarme écrasé c'est pas très bon Image not found or type
:))

ni un gendarme couché Image not found or type unknown

:arrow:

ok j'ai compris je Image not found or type unknown

Par **mathou**, le **13/05/2007** à **21:37**

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

Aaaaah d'accord ! J'avais demandé à mon père mais il m'avait répondu qu'ils allaient par :lol:

deux comme les prostituées Image not found or type unknown

On a goûté des lasagnes à la vénitienne, aux épinards à la place des tomates. C'est pas mauvais ! La seule critique par rapport à la recette suivie, c'est l'huile d'olive - j'aime beaucoup mais pas dans des plats cuits.

Par **j0j0**, le **14/05/2007** à **13:45**

[quote="fanouchka":nxq3ma08]En fait, se sont des saucissons de Lyon, mais on en trouve dans le Bugey -c'est une partie de l'Ain-.[/quote:nxq3ma08]

la vallée du bugey héhé, a chaque fois je m'y arrete pour prendre une saucisse brioché miam :?

lol, mais qu'est ce que c'est tristounet comme coin Image not found or type unknown

Par **fan**, le **14/05/2007** à **18:06**

Le Bugey, triste ! non, c'est une plaisanterie où alors tu n'es pas allé au bon endroit. lol
C'est sur si c'était du côté de St Rambert en Bugey ou d'Ambérieu, c'est vrai, ce n'est pas trés gai mais en fait, je pensais au pays de ma grand-mère du côté de Belley. Là au moins il y a des montagnes.

Par **Camille**, le **15/05/2007** à **17:53**

Bonjour,
[quote="nicomando":3kfta588]Mathou toi qui aime les gendarmes pourquoi ne peut on jamais les achetés séparément ?
Moi j'adore ce sont mes origines.
[/quote:3kfta588]
Parce que les gendarmes (spécialité alsacienne et même germano-bavaroise : les "landjägers") sont des saucissons qui sont (étaient) séchés (faut bien dire que ceux qu'on trouvent actuellement sont souvent un peu "mollassons"), et que, par deux, il suffisait de les placer par paires sur un fil d'étendage, tout bêtement.

[quote="nicomando":3kfta588]
Murphy's la photo était bien trouvée[/quote:3kfta588]
Bien d'accord !

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

Par **j0j0**, le **16/05/2007** à **11:16**

[quote="fanouchka":5tdq2rmd]Le Bugey, triste ! non, c'est une plaisanterie où alors tu n'es pas allé au bon endroit. lol
C'est sur si c'était du côté de St Rambert en Bugey ou d'Ambérieu, c'est vrai, ce n'est pas trés gai mais en fait, je pensais au pays de ma grand-mère du côté de Belley. Là au moins il y a des montagnes.[/quote:5tdq2rmd]

;)

je pensais exactement à cela Image not found or type unknown

:)) :lol:

oui dans les coins de Belley c'est mieux Image not found or type unknown .. moi dès qu'il y a des montagnes .. Image not found or type u

Par **fan**, le **16/05/2007** à **14:20**

:lol:

Es-tu monté au Grand Colombier ou à Innimont à pied bien sur ? Image not found or type unknown

Par **zazou**, le **16/05/2007** à **14:25**

:wink:

en parlant du Grand colombier, très belle balade à pied bien sur Image not found or type unknown

:arrow:

Je sors Image not found or type unknown

Par **fan**, le **16/05/2007** à **14:41**

Oui, c'est vrai, trés jolie balade. Sinon Innimont, se trouve au-dessus du village de ma grand-mère, à St Germain-les-Paroisses qui se trouve à 8 km de Belley.

Par **Stigma**, le **23/05/2007** à **07:10**

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

Mes repas préférés, c'est que des trucs que je fais moi même. Quand je laisse faire les autres, on se retrouve toujours avec du gruyère dans les pizzas, les pates et les lasagnes.

-Pizza Stigma, surchargée de garniture (surtout de mozzarella et de champignons) avec une tonne de sauce piquante et une bouteille de lambrusco
-Tagliatelles fraiches à la bolo, avec une tonne et demi de parmesan dedans (règle : ya JAMAIS assez de parmesan). On peut remplacer par des penne rigate (de taille normale), éventuellement. Voire des rigatoni.
-Linguine au pesto
-Mini penne rigate, sauce tomate au basilic et ricotta
-Quand j'ai pas le temps, des tartines de mozza/tomates/origan/basilic sur du pain, passé au four. C'est simple et c'est bon.
-Mon poulet à la tomate perso, recette top secrete
-Fritades
-Lasagnes (AVEC boulettes de viande et SANS viande hachée !)
-Salade tomate/mozza (au lait de bufflonne, impératif)/basilic/huile d'olive ou vinaigre balsamique/citron
-Risotto alla milanese

Par **akhela**, le **23/05/2007** à **08:22**

[quote="Stigma":127hxlz3](règle : ya JAMAIS assez de parmesan)[/quote:127hxlz3]
je soutiens ++++++

Par **AZiz**, le **23/05/2007** à **09:51**

[quote="akhela":8w2kzyyy][quote="Stigma":8w2kzyyy](règle : ya JAMAIS assez de parmesan)[/quote:8w2kzyyy]
je soutiens ++++++[/quote:8w2kzyyy]
:))

je plussoie Image not found or type unknown

Par **mathou**, le **28/06/2007** à **19:39**

On a essayé une recette sympa et vraiment bonne : des boulettes de lentilles. Facile à faire, rapide à préparer, on peut rajouter du fromage rapé dedans, :)) elles sont passées dans de la

panure et avec une salade c'est excellent. Bonne trouvaille Image not found or type unknown

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

Par **nicomando**, le **29/06/2007** à **09:09**

c'est stmpas les petites trouvailles comme cela.
Mais il faut faire attention car parfois en essayant on peut avoir des mauvaises surprises.

J'ai une anecdote a ce sujet. Une fois avec ma copine et un autre couple d'amis nous étions invité à l'anniversaire d'une amie. Sa meilleure amie pour faire plaisir a tout le monde avait préparé à mangé. L'entré ça allait ensuite vient le moment du plat : des lasagnes new age :))

Image not found or type unknown il y avait un peu tout ce qu'il y a dans un frigo genre du boeuf façon pot au feu, du maïs et je ne sais quoi d'autre (on avait du mal a identifier).

Le plat arrive déjà on bloque je dit pour rigoler que l'on dirait que les aliments ont été vomis :shock:

avant d'être cuit (avec le recul je me demande si ce n'était pas ça Image not found or type unknown). Je vois la cuisinière vexée alors je décide de prendre une bonne part pour faire honneur a son plat, le mec de l'autre couple fait de même, nos copines qui avaient flairé le coup en ont pas pris beaucoup.
Ma copine prend la première bouché et d'un coup s'inquiète en voyant nos part en se disant qu'on y arriverait pas tellement c'était dégeulasse.
Un autre mec qui était là et qui voulais manifestement dragué la cuisinière a sorti un compliment : "humm ça a un bon petit goût de menthe" super l'effet mais la cuisinière rétorque agacée : "il n'y a pas de menthe" (dommage c'était le seul truc qu'il n'y avait pas il a :lol:

vraiment pas eu de bol Image not found or type unknown).

Nous étions mort de rire et nous n'arrivions pas à mangé c'était vraiment le truc le plus dégeulasse que j'ai mangé.
Alors méfiez vous ne prenez que des lasagnes bolo

Par **mathou**, le **29/06/2007** à **10:39**

Je mets la recette, elle vaut le coup :

Pour 4 personnes, préparation 10 minutes, cuisson 20 minutes.

[b:33kaii4j]Ingrédients[/b:33kaii4j] :

- 400 gr de lentilles

- 200 gr de fromage rapé

- 1 oignon finement émincé

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

- 2 oeufs

- 150 gr de chapelure

- 3 cuillères à café d'herbes fraiches ou sèches au choix

- 2 cuillères à soupe de jus de citron

- huile pour la poêle

- sel et poivre

[i:33kaii4j]Attention : avec ces quantités, pour trois personnes, il y en avait deux fois trop. On a congelé le reste[/i:33kaii4j]

1- laver les lentilles, les égoutter, les mettre dans une casserole avec 45 cl d'eau. Faire cuire jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée. Laisser refroidir.

2- mélanger les lentilles avec le fromage, l'oignon, les oeufs battus en omelette, la chapelure, les herbes, le jus de citron.

3- mélanger bien cette pâte, rectifier l'asaisonnement, former des boulettes, les faire cuire et revenir dans une poêle chaude pendant 5 minutes. Une fois cuites, les réserver sur du papier absorbant. Servez bien chaud accmpagné d'une salade verte asaisonnée avec les mêmes herbes que les boulettes.

****

Quelle aventure les lasagnes... en même temps vous avez fait fort avec les " compliments " :lol: :lol:

Image not found or type unknown

Mais aux épinards c'est bon aussi, on a testé.

Ca me rappelle un dîner chez des amis de mes parents qu'ils n'avaient pas vu depuis longtemps suite au divorce de la femme (on était chez elle et son nouveau compagnon). Après un accueil mémorable et surprenant (elle avait beaucoup changé), et un apéritif sous le signe du chien qui trempait son museau dans les verres, l'hôtesse nous regarde et dit " bon, c'est pas tout ça mais qu'est-ce que je vais vous faire à manger ? "

Un peu étonnés mes parents la regardent tandis que son compagnon ouvre une deuxième bouteille de vin et une autre de pelure d'oignons. Elle opte pour des avocats qu'elle vient préparer au salon en discutant, puis pour des morceaux de viande qui ne voulaient pas cuire.

Pendant ce temps, le compagnon entamait vaillament sa deuxième bouteille de pelure d'oignon. On commençait à se faire tout petits.

La viande arrive, avec le champagne, quand l'hôtesse s'écrie catastrophée : " les frites, j'ai oublié de les couper ! " - " Nan nan, c'est rien, la viande est délicieuse ".

Le compagnon, sous l'effet d'un besoin que nous nommerons pudiquement urgent, se lève péniblement, se dirige vers la cuisine en effectuant une valse mystérieuse. On entend alors

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

un grand fracas. Il s'était viandé dans les gamelles qui trainaient dans la pièce (ils étaient depuis peu dans la maison, un petit corps de ferme en deux pièces), et les casseroles rebondissaient sur le sol.

" Vous n'avez rien entendu là ? " - " Nan nan, rien du tout ". On se concentrait sur les fourchettes, embarrassés.

Il revient, vise le fauteuil, s'assied... et explose un accoudoir qui part voler à un mètre. Bon, visiblement il était " gai " des suites de l'alcool. Il décide alors de se coucher - exerçant une profession agricole, il devait se lever tôt. Je vois ma mère soupirer.

Manque de pot pour elle, corps de ferme = maison à deux pièces = lit dans le salon = le lit était pile derrière sa chaise, à 10 cms. Il se couche une cigarette au bec, en toussant. On sait pas ce qu'est devenue la clope dans l'affaire puisqu'il s'est endormi.

Ma mère était partagée entre plusieurs sentiments, et son regard s'est inquiété lorsque l'hôtesse a évoqué le suicide du frère de son compagnon et la possibilité que ce soit héréditaire, donc ses possibilités d'être héritière. Elle a ensuite proposé un Uno et a tenté de réveiller son ami. Jeu introuvable, j'ai donné un coup de main mais me suis pris sur la tête tout ce que les placards comptaient de sous-vêtements et de bouchons.

Mes parents se précipitent en disant qu'il est tard, qu'on n'a pas l'habitude de sortir tard, qu'on va aller dormir etc. Séparation dans les larmes. On monte dans la voiture. On fait 5 kms. On éclate de rire. Il était 20h15.

Y a des jours, comme ça...

Par **nicomando**, le **01/07/2007** à **09:17**

oulala quelle soirée ça devait être très génant pour vous.

Merci pour cette petite recette il faut l'essayer

Par **Katharina**, le **19/08/2008** à **12:05**

Bon, après avoir gouté les spécialités savoyardes ...

:))

j'adore les diots, c'est divin !!! j'aurais jamais pu penser adorer ça Image not found or type unknown

Par **Kem**, le **19/08/2008** à **12:09**

C'est kwaaaa ?

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

Par **mathou**, le **19/08/2008** à **12:19**

C'est une saucisse de la région. Elle peut se manger comme toutes les saucisses : cuite, et surtout avec des patates et des choux, ou grillée. Mais les sèches sont excellentes à croquer - et ce sont mes préférées. Comme mon père est né en Haute Savoie et qu'on y a de la famille on se fait des ventrées de diots secs parfois, c'est bon.
http://fr.wikipedia.org/wiki/Diot
http://www.molliersavoieshop.com/produc ... ucts_id=86
http://www.molliersavoieshop.com/produc ... ucts_id=67
http://accel23.mettre-put-idata.over-bl ... rozets.jpg
http://accel12.mettre-put-idata.over-bl ... -diots.JPG

Par **Kem**, le **19/08/2008** à **14:59**

Tu veux bien m'en envoyer ?

:cry:

Avec du bon miel de montagne et du roblochon ? Il n'a pas le même goût, là bas ... Image not found or type unkno

Il est temps que je fasse un tour en montagne, rien que pour les marmottes !

Par **fan**, le **19/08/2008** à **15:59**

Quant à moi, mes plats préférés sont le gratin dauphinois, la tartiflette, les pommes boulangères, le gratin de pommes (en l'air et non de terre), le saucisson à cuire, le petit sâlé, la tarte au sucre du pays de ma grand-mère (nous ne connaissons pas la recette, elle est gardée secrètement par tous les boulangers qui se succèdent), le Saint-Genis,... enfin, bref :wink:

tout ce qui vient de Lyon, du Bugey ou des Savoies. Image not found or type unknown

http://www.linternaute.com/femmes/cuisi ... enis.shtml

Voici, un petit topo des recettes du Bugey, elles n'y sont pas toutes malheureusement :

http://www.remcomp.fr/asmanet/recettes- ... -bugey.htm

Voici enfin toutes les recettes de l'Ain, je n'ai pas de lien car c'était un lien.doc.

RECETTES A BASE DE PRODUITS DE L’AIN

RECETTES DU BUGEY
(www.vinsdubugey.net/recettes.htm

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

)

• Le poulet au Montagnieu
(Brochure Terroirs et gastronomie en Bugey du PABAT)

Ingrédients pour un poulet de 1,5 kg
- 2 verres de crème fraîche;
- 2 jaunes d'œufs;
- 2 verres de Montagnieu
- 50 g de beurre, échalote, oignon, farine.

Découpez le poulet en morceaux. Faites-le revenir avec du sel et du poivre puis saupoudrez-le de farine.
Mettez au four 5 min avec de l'échalote et de l'oignon.
Déglacez au Montagnieu pour décoller les sucs de cuisson du fond du plat et former ainsi la sauce à laquelle vous ajouterez 2 verres de crème fraîche.
Faites cuire une bonne demi-heure au four et à couvert.
Liez la sauce du poulet avec 2 jaunes d'œufs et une petite cuillère de Cognac.
Au dernier moment, ajoutez 50 g de beurre et mélanger.

• Les diots du Bugey à la manière de Gilbert Bettolo

Les diots du Bugey sont des saucisses fraîches finement hachées à base de porc, réputée en Savoie et en Haute-Savoie, elles se consomment dans le Bugey, arrosées de vin et cuites sur un feu de sarments de vigne.

(Extrait de Bugey-magazine n°9 février 1992, Isabelle ROUX - Brochure terroirs et gastronomie en Bugey du PABAT)

Je les ai dégustés préparés avec du marc frais, mais pour en arrêter la fermentation, on peut les congeler, afin de l'utiliser plus tard. Ceci permet de les préparer, je ne dirais pas en toutes saisons car le plat ne se prête guère à être servi l'été, mais cependant quand bon vous semblera ou quand vous aurez quelque invité capable de les apprécier.
Choisir une cocotte qui garde la vapeur, mais éviter la cocotte-minute de cuisson trop rapide.
Mouillez en le fond avec de l'eau ou du vin et mettez une couche de marc, puis déposez les diots (saucisses) ou un saucisson à cuire et recouvrez de marc. Posez deux morceaux de sucre dessus.
Laissez cuire une bonne heure à feu doux, le temps est fonction de l'épaisseur du marc et de celle des saucisses. Piquez pour juger de la cuisson.
Servez avec des pommes de terre cuites à l'eau.

• Le ramequin du Bugey

Le Ramequin du Bugey désigne tout à la fois le fromage et la recette. Trop sec pour être consommé sans préparation, il est cuisiné en fondue. Alors que sa cousine savoyarde est élaborée avec du vin, la recette du Ramequin se prépare avec de l'eau. Il se déguste de préférence avec un Bugey Gamay (rouge).

Pour 4 personnes :

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

- 8 fromages ramequin;
- 60 g de beurre;
- Une gousse d'ail, eau.

Coupez les fromages en lamelles. Prenez une casserole ou un caquelon et mettez 60 g de beurre. Coupez bien fin une gousse d'ail. Ajoutez éventuellement une cuillère rase de farine. Faites dorer sur feu doux. Ajoutez les fromages. Délayez petit à petit à l'eau tiède. Éclaircissez selon le goût, puis poivrez. Avant de servir, vous pouvez ajouter 3 cuillères de crème. N'oubliez pas les croutons !
Bon appétit.

Franck BOIVIN
Fromagerie BOIVIN
167 rue Dr Temporal
01230 St Rambert en Bugey
06 82 03 86 08

• Le Salé à la tome de Belley

Pour 6 personnes
- 500 g de pâte à pain;
- 1 tome fraîche de Belley;
- 100 g de bleu des Causses bien à point;
- 100 g de comté râpé;
- 1 pot de crème fraîche;
- 1 cuil. de lait; Sel, poivre.

Sur une plaque, étendez la pâte, laissez lever 2 h. Mélangez au batteur la tome, le bleu et la crème. Si le mélange est un peu dur, ajoutez alors du lait jusqu'à obtenir la consistance d'une crème épaisse. Ajoutez 75g de comté. Salez et poivrez. Etendez le fromage sur la tarte et

saupoudrez avec le reste de comté. Enfournez à four très chaud (240°C, th. Image not found or type unknown pour une durée de 15 à 18 min environ. Vérifiez la cuisson, la pâte doit être cuite et le fromage doré et fondant. Dégustez aussitôt.
Bonne dégustation.

Jacques DUPORT,
Caveau du Pont-Bancet
01680 GROSLEE

• La Tracle du Bugey

Préparation fromagère à base de fromage "passée" refermentée avec du fromage frais, des aromates, de l'alcool, du vin, ... D'une consistance variable, cette préparation dégage une odeur forte et contient entre 40 et 50 % de matière grasse. La tracle du Bugey est réalisée à partir de caillé de vache auquel s'ajoute un mélange de restes de fromages râpés locaux, de vin blanc du Bugey, de marc du Bugey et de bouillon de poireaux et divers aromates.

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

• Le Sâlé aux noix du Bugey

Sur une plaque en tôle destinée à recevoir les tartes, la pâte à pain est étalée.
Sur cette abaisse, on y dispose un mélange d'oignons coupés en rondelles, de noix hachées ou pilées, sel, poivre, le tout arrosé d'huile de noix. Les ingrédients de ce mélange peuvent être brassés ensemble avant d'être déposés sur la pâte, lors d'une fabrication en grande quantité par exemple ; on peut aussi les disposer l'un après l'autre. La cuisson dure environ 40 minutes à four chaud. Toutefois, ce temps peut varier si l'on utilise le four banal, les premières fournées cuisant bien plus vite que les dernières. On doit dans tous les cas faire en sorte de ne pas laisser la garniture sécher. Bien sûr, cette fabrication nécessite une bonne pratique de la pâte à pain, c'est-à-dire du pétrissage et de la cuisson.

Extrait de "l'inventaire du Patrimoine Culinaire de France"

• La tarte au Fromage Blanc
(brochure Terroir et patrimoine en Bugey du PABAT)
Pour 10 personnes :
- 500 g de pâte brisée
- 300 g de fromage blanc
- 5 œufs
- 100 g de sucre
- 25 cl de lait
- 50 g de fécule
- 70 g de farine
- un peu de farine
- zestes de citron blanchis

Disposer la pâte brisée dans deux moules à tartes ou 10 moules à tartelettes. Piquez le fond. Réservez au frais. Travaillez le fromage blanc avec 5 jaunes d'œufs. Ajoutez ,la sucre, le lait, la fécule, la farine, un peu de vanille et les zestes de citrons râpés. Monter les 5 blancs en neige ferme. Mélanger au premier appareil. Garnir. Cuire au four th 6 (180 °C) pendant 15 minutes. Après la sortie du four, démoulez sur une grille puis saupoudrez éventuellement de sucre glace.

• Veau farci à la mode du Bugey
(Brochure Terroirs et gastronomie en Bugey du PABAT, extrait de l'Inventaire du Patrimoine Culinaire de France : Rhône-Alpes, CNAC, 1995)

Pour 4 personnes
- un pavé d'épaule de veau d'environ 1 kg, bien coupé en cubes et dont le boucher aura retiré le centre (un morceau rond d'environ 200 g)
- 500 g de mousserons (champignons du Bugey et du Dauphiné)
- 100 g de beurre
- 100 g d'échine de porc
- 75 g de lard gras sans couenne
- 50 g de foies de volaille
- 50 g d'échalotes
- 2 branches de persil plat
- 2 branches de cerfeuil

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

- une très fine barde de lard
- 25 cl de vin blanc du Bugey
- 10 cl de bouillon de volaille soigneusement dégraissé
- 1 petit oignon, 1 clou de girofle
- 1 petite branche de cèleri
- 25 cl de crème fraîche légère
- sel et poivre

Préparation et cuisson :
Nettoyez les champignons, surtout sans les laver, un linge fin suffit à les essuyer. Coupez-en le quart en petits dés, mettez-les sur feu doux dans une casserole avec 200 g de beurre, laissez étuver 5 min en secouant deux ou trois fois le récipient, égouttez-les.
Confectionnez la farce : hachez ensemble la moitié du morceau de veau retiré au centre du pavé, l'échine, le lard gras, les foies de volaille, l'échalote, le persil, à grille moyenne.
Incorporez au hachis les champignons éqouttés, salés et poivrés. Introduire dans le trou dans la viande en tassant. Bardez le pavé de viande de façon à ce que la barde retienne la farce.
Sur feu moyen, dans la cocotte, dans 20 g de beurre, colorez le pavé de viande sur toutes ses faces, la barde devant commencer à blondir. Retirez-le ; laissez-le en attente, vider la matière grasse. Remettez la cocotte sur feu doux avec 20 g de beurre, introduisez le pavé de viande et le jus qu'il a rendu. Mouillez avec le vin et le bouillon, ajoutez l'oignon piqué du clou de girofle et le céleri. Couvrez, laissez cuire une heure, retournez la pièce, poursuivez la cuisson pendant 15 min. Pendant ce temps, dans une casserole, avec le reste de beurre, faites étuver le reste des champignons coupés en morceaux, en leur ajoutant le reste du petit morceau de veau coupé en mini dés, éventuellement le reste de la farce et en couvrant. Au bout de 10 min, retournez, et poursuivez la cuisson sans couvercle.
Retirez la viande de la cocotte, ainsi que l'oignon et le céleri, versez la crème dans le récipient, ainsi que les champignons, laissez réduire tout doucement jusqu'à consistance nappant, sans laisser bouillir, le temps de couper la viande.
Disposez les tranches sur un plat, présentez la garniture à part.

• Galette au sucre
(Brochure Terroirs et gastronomie en Bugey du PABAT)
Ingrédients :
- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 170 g de sucre en poudre
- 3 œufs battus
- 1 pot de crème fraîche
- 1 paquet de sucre vanillé

Mélangez le tout selon l'ordre de présentation des ingrédients. Mettez le tout sans une tôle ronde bien beurrée. Saupoudrez avec 100 g de sucre, mettez quelques noix de beurre, et ajoutez selon vos goûts quelques amandes effilées ou quelques pralines.

RECETTES DE LA BRESSE

• Le Poulet de Bresse à la crème

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

(Brochure Route de la Bresse, p. 14)

Flambez et videz un Poulet de Bresse de 1, 8 kg environ. Découpez-le : levez les cuisses, séparez les pilons des hauts, puis les ailes et coupez les ailerons. Fendez la carcasse dans la longueur pour obtenir 2 filets.
Mettez dans une grande poêle à feu vif 100 g de beurre, déposez-y les morceaux. Salez, poivrez. Faites colorer les morceaux jusqu'à ce qu'ils prennent une belle robe dorée. Saupoudrez d'un voile de farine.
Déglacez avec 20 cl de vin blanc sec. Laissez réduire puis ajoutez environ 1 litre de crème pour recouvrir les morceaux. Laissez cuire 30 à 35 min puis sortez les morceaux. Passez la sauce au chinois fin. Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement. Dressez dans chaque assiette les morceaux de volaille accompagnés d'un riz pilaf et napper de sauce.

• Le Poulet de Bresse rôti
Recette proposée par le Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse

Pour 4 personnes
-1 poulet de Bresse de 1,6 kg
-1 gros oignon
-1 bouquet de persil
-1 filet d'huile
-100 g de beurre, sel, poivre

Salez et poivrez l'intérieur, introduisez-y le gros oignon et le bouquet de persil. Bridez avec une aiguille à brider et de la ficelle de ménage. Placez le poulet dans un plat, arrosez-le avec un filet d'huile, parsemez de 4 noix de beurre, salez, poivrez. Mettez au four (préchauffé 10 min à 210°). Pendant la cuisson, assaisonnez deux fois encore de sel et de poivre. Arrosez le poulet régulièrement de son jus de cuisson et tournez-le environ toutes les 15 min. Pour vérifier la cuisson, piquez la cuisse sur la face interne, le jus qui s'en échappe doit être clair et non rosé. Comptez environ 1 h 15 de cuisson à four moyen. Retirez le poulet du plat de cuisson et récupérez le jus. Faites-le réduire, laissez-le "gratiner", puis déglacez en versant un peu d'eau. On obtient ainsi un vrai jus (que l'on peut monter au beurre en ajoutant, si on le souhaite, un petit filet de vinaigre) à présenter en saucière. Dressez sur un plat de service pour découper devant les convives. Servez avec un riz créole et accompagnez d'un bon bourgogne.

• Le Gâteau de foie de volaille
(Issu de http://ladombes.free.fr)

Ingrédients pour 4 personnes
Gâteau de foies
400 g de foies de volaille frais 3 belles tranches de gros pain de campagne grillé 20 cl de crème fleurette 2 gousses d'ail 2 échalotes 2 œufs 1 petit verre d'Armagnac Sel, poivre, quatre épices La sauce tomate 2 petites boites de concentré de tomate 1 litre de bouillon de pot au feu 2 cuillères à soupe de farine 50 g de beurre 1 oignon Sel, poivre, quatre épices, thym, laurier, 2 feuilles de menthe

Préparation du gâteau de foies de volaille
Passez au hachoir (petits trous) ou au presse-purée (gros trous) les foies de volaille, le pain

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

grillé, l'ail et l'échalote. Mélangez bien avec le jaune d'œuf, l'armagnac et la crème fraîche. Assaisonnez à votre goût.
Cette préparation doit être un peu liquide. Si elle est trop consistante rajoutez un peu de crème fraîche. Incorporez délicatement deux blancs d'œufs montés en neige.
Beurrez et farinez légèrement un moule à manquer et versez dedans cette préparation.
Préchauffez votre four en y mettant un récipient, de diamètre supérieur à votre moule, remplie à moitié d'eau. Enfournez le moule en le mettant dans le récipient avec l'eau et faites cuire dans ce bain-marie environ 45 minutes à 220° (thermostat 7 ou 8 selon les fours).
Contrôlez la cuisson en le piquant avec la pointe d'un couteau. Lorsque c'est cuit, la lame doit ressortir propre. Laissez refroidir un peu et démoulez.

Préparation de la sauce
Faire fondre les oignons émincés dans le beurre. Avec le fouet, incorporez la farine pour faire un roux léger. Tout en fouettant, rajouter la tomate et le bouillon. Portez à ébullition toujours en remuant. Mettez les champignons, les olives et les feuilles de menthe, assaisonnez et laissez cuire environ 30 minutes.

Présentation
Disposez sur un plat un peu creux le gâteau de foie démoulé que vous aurez gardé au chaud. Vous pouvez rajouter autour de ce gâteau des quenelles que vous aurez fait pocher pour les réchauffer. Nappez le tout avec la sauce tomate.

• Les cardons au gratin
(Issu de http://ladombes.free.fr)

Ingrédients pour 4 personnes
3 kg de cardon, citron, farine
1 noix de beurre
vin blanc
chapelure

Comme ce légume perd beaucoup de son poids à la cuisson, il faut compter trois kilos de cardon pour obtenir un kilo de côtes comestibles. Frottez les côtes coupées en morceaux avec un citron pour qu'elles ne noircissent pas, et jetez-les dans une bassine d'eau. Dans une marmite, amenez à ébullition un litre d'eau salée et citronnée, après y avoir ajouté deux cuillères à soupe de farine (faire un blanc). Mettez les cardons dans la marmite, puis ajoutez un bon morceau de beurre et faites cuire deux heures, à feu modéré, marmite couverte. Préparez un roux avec le beurre et la farine et mouillez avec du vin blanc pour faire une sauce un peu liquide. Bien égouttez les cardons. Les mettre dans un plat à gratin, versez la sauce dessus et passez au four après les avoir recouverts de chapelure.

• Les gaudes
(Issu de http://ladombes.free.fr)

C'est au début des années 1600 que le maïs est introduit en Bresse et en Dombes. Très vite, il a pris une grande importance dans l'alimentation des paysans. Il n'a été détrôné que bien plus tard par la pomme de terre. Il semble que le nom de gaude ait été donné à l'origine à la bouillie de millet. La farine destinée à fabriquer les gaudes est produite à partir de maïs torréfié. Les paysans étaient friands de la peau qui se formait à la surface de la bouillie, et

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

pour la "rasure", récupérée au fond de la marmite, et craquant sous la dent. C'est l'abus de gaudes qui est à l'origine du surnom des Bressans "les ventres jaunes". Les gaudes se mangent surtout pendant les saisons froides (octobre à avril) mais les amateurs de gaudes en consomment toute l'année. Il est asse rare de trouver maintenant ce genre de plat assez roboratif, on le baptise souvent "d'étouffe-chrétien".

Ingrédients pour 4 personnes
Farine de maïs torréfié

Dans une marmite en fonte, mettez de l'eau, et délayez soigneusement la farine pour éviter les nids de farine, ou, comme on dit, pour empêcher qu'elles se mettent en gremottes (paquets). C'est ce qu'on appelle en patois damölai la gaude Portez à ébullition. Quand elles sont suffisamment délayées, portez-les sur un feu qui ne soit pas trop ardent et roûgeoyez-les (remuez-les). Remuez sans discontinuer avec la grande cuiller en bois (ou pochon) pour qu'elles n'attachent pas, en ayant soin de manœuvrer ou tourner toujours dans le même sens. A mesure qu'elles épaississent par la cuisson, versez-y du lait pour les éclaircir. Après au moins une heure et demie d'ébullition, les gaudes sont cuites. Versez-les dans une assiette creuse et arrosez-les de lait froid. On peut aussi ajouter une noisette de beurre ou quelques cuillerées de bonne crème. Les gaudes refroidies et durcies, découpées en carré peuvent être passées au four ou au beurre dans une poêle.

• Les crêpes parmentières ou vonnassiennes
(Recette élaborée par le restaurant "La mère Blanc" à Vonna)s

Ingrédients pour 4 personnes :
-500 g de pommes de terre
-1/4 litre de lait
-2 à 3 cuillères à soupe de farine
-5 à 6 œufs entiers
-2 à 3 cuillères de crème épaisse
-40 g de beurre fondu clarifié
-Sel, poivre

Cuisez à l'eau salée, les pommes de terre épluchées et faites une purée en ajoutant un peu de lait. Laissez refroidir dans le récipient servant à la préparation de la pâte à crêpes. Ajoutez en travaillant à la spatule, les trois cuillères de farine tamisée, puis les œufs entiers un par un. Crémez ensuite progressivement cet appareil et remuez le tout sans trop travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'une crème pâtissière assez épaisse (que l'on pourra éclaircir si besoin après essai).
Prenez une grande poêle en tôle bien plate. Mettez suffisamment de beurre fondu comme pour une omelette (ou à défaut de l'huile). Lorsque le beurre est très chaud, sur un feu vif, versez trois quarts de cuillère à soupe de pâte, les ronds se forment seuls, c'est presque un beignet. On peut faire 6 à 7 crêpes par opération dans une poêle de taille moyenne. La cuisson doit être rapide. Retournez chaque crêpe au moyen d'une spatule métallique à lame souple.
La cuisson terminée, dressez dans un plat de service, servez très chaud. On peut préparer la purée ou la pâte à crêpes la veille et la conserver au réfrigérateur. Ces crêpes (dites souvent vonnassiennes) peuvent se manger salées en garniture d'une viande ou en guise d'entremets, saupoudrées de sucre ou de cassonade.

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

• La galette bressane
(Issu de http://ladombes.free.fr)

La galette Bressane est une galette assez plate, que l'on nomme "foyesse" (un peu plus haute que la galette bressane) à Crémieux et dans les villages alentours de Bresse ou de Dombes et, dans une moindre mesure dans le Bugey. Le boulanger d'un village de 1 000 habitants en confectionne 50 par semaine, une centaine lors de la fête du village. C'est la plupart du temps une pâte briochée recouverte de crème saupoudrée de sucre ou de beurre et de sucre. C'est aussi parfois une galette basée sur une pâte à pain enrichie avec des œufs, du beurre, et du sucre. Elle était autrefois, et elle le reste, le dessert obligé des fêtes de village ou "vogue" dans toute la Bresse, la Dombes, le Revermont et parfois le Bugey.

Ingrédients :
-1 kg de farine de blé
-80 g de sucre semoule ou cristallisé
-20 g de sel
-30 g de levure de boulanger
-8 œufs
-375 g de beurre
-100 g de crème

Mélangez les différents éléments pour former une pâte qui sera travaillée au batteur mélangeur durant 30 minutes. Laissez la pâte lever durant 2 heures. Divisez la pâte alors en pâtons qui formeront autant de tartes. Abaissez chacun des pâtons et laissez à nouveau lever 2 heures. Étalez la crème sur l'abaisse et saupoudrez de sucre. Faites cuire à 200° C pendant 15 minutes.

RECETTES DE LA DOMBES
(Issu de http://ladombes.free.fr)

• Carpe en croûte de sel

Pâte à sel : 350 g de blanc d'œuf, 300 g de farine, 600 g de gros sel, 1, 5 kg de carpe entière.
La farce : 1 kg de crème UHT, 180 g d'œufs moyens, 20 g de sel fin, 1 kg de filet de carpe, champignons.
La sauce : 6 g de sel fin, 50 g de citron, 200 g de beurre, 200 g de vin blanc, 100 g d'échalotes.

N'écaillez pas, videz la carpe par les ouïes et par une incision sous le ventre. Lavez soigneusement l'intérieur.
Pâte à sel : Mélangez dans une terrine : sel, farine, blancs d'œufs et incorporez de l'eau par petite quantité. On doit obtenir une pâte un peu molle. Laissez reposer au minimum 3 heures.
La farce : passez dans un mixeur la chair de carpe, les œufs et incorporez la crème. Assaisonnez et ajoutez à la spatule, la carpe fumée et les champignons. Farcissez la carpe.
Epongez bien la carpe, étalez la pâte à sel d'1 cm sur papier sulfurisé et déposez-y la carpe bien enveloppée. Dorez avec un œuf et cuisez à four chaud (200°c) pendant 20 minutes.
Découpez la croûte et levez les filets.

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

Sauce : réduisez les échalotes, vin blanc, citron, montez au beurre (=fouettez).

• Filet de carpe sauce moutarde

Ingrédients pour 4 personnes :
- 4 filets de carpe de 120 g
- 3 cuillérées à soupe de moutarde ancienne
- 75 cl de vin blanc
- bouquet de persil
- sel, poivre du moulin

Amenez à ébullition la crème fraîche et le vin blanc sec (en proportion 4/1). Pochez les filets dans cette préparation. Retirez-les après 8 à 10 minutes et tenez-les au chaud. Laissez réduire la sauce après avoir ajouté 2 cuillérées à soupe de moutarde à l'ancienne. Salez, poivrez. Nappez les filets de la sauce obtenue. Décorez de persil haché.
(Recette proposée par ADAPRA : Association pour le Développement de l'Aquaculture et de la Pêche en Rhône Alpes)

• Brochet à la crème

Ingrédients pour 6 personnes :
- 1 brochet de 2,5 kg environ
-150 g de beurre
-100 g d'échalotes hachées
-1/4 litre de vin blanc sec du Maconnais
-1/2 litre de crème fraîche épaisse
-le jus d'un citron
-100 g de beurre frais
-Sel et poivre du moulin et persil

Comptez environ 400 g de brochet par personne. Mettez le brochet au four sur une plaque grassement beurrée et parsemée d'échalotes hachées. Laissez chauffer, déglacez avec un quart de litre de vin blanc sec et une demi-litre de crème. Pendant la cuisson, arrosez bien. La sauce doit se faire d'elle-même. Le brochet cuit, disposez-le sur un plat de service. Rectifiez la sauce avec sel, poivre et jus de citron.
Finissez de la monter au beurre frais. Nappez le brochet et parsemez de persil haché. Servez chaud.

• La carpe de la Dombes

Ingrédients :

-1 carpe d'environ 2 kg
-100 g de beurre
-4 cuillers à soupe de crème fraîche
-500 g de champignons de Paris
-2 tomates pelées et épépinées

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

-6 échalotes
-1 grosse gousse d'ail frais
-1 petit bouquet de persil plat
-1/2 bouteille de vin blanc de Pouilly-Fuissé
-sel, poivre

Écaillez et videz la carpe. Salez et poivrez l'intérieur. Nettoyez les champignons, ôtez en le bout terreux et coupez les en lamelles. Étalez les champignons coupés dans un plat beurré. Ajoutez les échalotes et l'ail hachés, le persil et la ciboulette ciselés. Posez la carpe sur ce lit, arrosez de vin blanc (Pouilly-Fuissé). Salez, poivrez, parsemez le poisson de morceaux de beurre et de dés de tomates. Posez le bouquet garni dans le plat et faites cuire 35 minutes au four préchauffé à 210 ° C (Thermostat 7). Servez directement dans le plat après avoir délayé 4 cuillères à soupe de crème fraîche dans la sauce.

• Les cuisses de grenouilles à la crème

Ingrédients pour 4 personnes :

2 kg de grenouille
200 g de beurre
1 dl de crème fraîche

Epongez bien les grenouilles, passez-les dans la farine. Faites-les dorer sans coloration dans le beurre. Il est préférable de ne pas mettre trop de grenouilles en même temps. Préchauffez le four à 150° C. Dans un plat allant au four, mettez au fur et à mesure de la cuisson les cuisses de grenouilles, après les avoir salées et poivrées. Ajoutez à chaque fois une grosse cuillerée de crème fraîche et une râpure de muscade. Servez chaud.

• Les grenouilles sautées à la persillade
(Recette du restaurant Les Dombes à Saint André le Bouchoux)
Hôte des étangs à la renommée bien établie, la grenouille est à l'honneur sur toutes les tables de l'Ain. Ce petit batracien qui vit dans les roseaux en bordure des étangs et cherche sa nourriture dans les toutes proches pâtures, trouve dans la Dombes un milieu naturel tout à fait propice à son développement.
Ingrédients :

- 1 kg de grenouilles fraîches
- 5 gousses d'ail
- 50 g de persil équeuté
- 250 g de beurre
- Sel, Poivre
- 1 citron

Rincez bien les grenouilles à l'eau fraîche. Hachez finement ail et persil. Préparez le citron. Séchez bien les grenouilles, puis farinez-les légèrement. Chauffez à feu vif le beurre dans la poêle (Attention de ne pas le noircir). Mettez à cuire les grenouilles par petites quantités pendant environ 5 minutes, dorez-les de chaque côté. Retirez-les et laissez-les égoutter. Au

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

moment de servir, repassez les grenouilles à la poêle dans un beurre frais, salez, poivrez et ajoutez la persillade en agitant le tout. Laissez mijoter quelques minutes. Servez dans un plat préalablement chauffé, avec persillade, beurre très chaud et citron.

• Filet de perche meunière

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de filets de perche
- 50 g de beurre
- 2 cuillerées de farine
- 1 citron jaune
- 1 verre de vin blanc sec
- sel et poivre du moulin

Farinez les filets de perche, puis secouez-les. Beurrez une poêle et laissez fondre à feu moyen. Faites dorer les filets bien à plat. Salez et retournez. Ajoutez un jus de citron et un verre de vin blanc. Servez très chaud.
Recette proposée par ADAPRA Association pour le Développement de l'Aquaculture et de la Pêche en Rhône Alpes

• Salade dombiste

Ingrédients :
1 mélange de salades
100 g de filet de carpe fumée par personne
Huile de noix ou noisette.

Préparez une salade mélangée, assaisonnez-la avec une vinaigrette à l'huile de noix ou de noisettes. Coupez le filet de carpe fumée en lanières fines. Répartissez la salade dans les assiettes d'entrée et disposez les lanières de carpe fumées dessus.

• La galette de Pérouges

Ingrédients :

- 350 g de farine
- 2 œufs
- 1 zeste de citron
- 200g de beurre
-30 g de sucre
-1 pincée de sel
-1 noix de levure de boulangerie
Garniture
- 150 g de beurre
- 50 g de sucre

Délayez la levure dans 5 cl d'eau tiède (40°). D'autre part, disposez la farine en forme de

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

puits. En son centre, ajoutez les œufs, le zeste de citron, le beurre, le sucre et le sel. Mélangez le tout, puis versez la levure diluée dans l'eau tiède. Travaillez jusqu'à obtention d'une pâte lisse (au besoin rajoutez de la farine pour affermir la pâte). Laissez reposer une heure. Sur la plaque beurrée et farinée de votre four, abaissez la pâte en une couche mince et garnissez-la avec le beurre en pommade que vous saupoudrez ensuite de sucre. Faites

8)

cuire à four chaud (Thermostat Image not found or type unknown 5 minutes dans le bas du four, puis 3 minutes dans le haut pour caraméliser le dessus de la galette. Servez tiède accompagnée d'un vin de Cerdon

RECETTES DU PAYS DE GEX

• Tourte au fromage
- 250 g de pâte brisée
- 150 g de Comté
– 70 g de Bleu de Gex
- 70 g de fromage de chèvre
- 40 cl de crème
- 2 œufs, sel et poivre
Mélangez la crème fraîche et les œufs. Assaisonnez avec le sel et le poivre et ajoutez le Comté râpé. Garnissez un moule à tarte de pâte brisée. Coupez en lamelles le bleu de Gex et le fromage de chèvre. Disposez-les sur le fond de tarte. Versez le mélange crème et œufs sur la pâte. Faites cuire à four chaud (170°C) pendant environ 35 min. VIN CONSEILLE : Vin du Bugey, Chardonnay blanc

J'aime beaucoup ceci également :
http://www.specialiteslyonnaises.fr/rec ... canut.html

J'oubliais les quenelles de brochet avec une sauce aurore ou bien encore les quenelles de poulet avec une sauce tomate.

Par **Katharina**, le **19/08/2008** à **16:35**

[img:1ybkudbn]http://pro.savoie-mont-blanc.com/images/201-1-ete06-dec08-fc007.jpg[/img:1ybkudbn]

Voilà celles que j'ai gouté, avec de la sauce au vin blanc et des oignons accompagné par du riz ^^

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

:lol:

Du reblochon par la poste je plains le facteur Image not found or type unknown

Par **Kem**, le **19/08/2008** à **16:57**

;)

Y'a pas de raison ! Bien emballé ça n'empeste pas trop Image not found or type unknown

Et fan qui aime les patates LOL On l'aura compris ^^

Par **fan**, le **19/08/2008** à **16:58**

:?:

Compris ! quoi ? Image not found or type unknown

Je n'aime pas que ça, le "pays" de ma famille maternelle est un "pays" pauvre d'où les moyens "du bord".

Et puis ! les pommes de terre ne font pas grossir comme on peut le croire.

Dans la région Rhône-Alpes se sont de bons vivants (famille paternelle) d'où certaines recettes un peu lourdes.

Et puis ! mince ! Vive les bons vivants : "Mangeons bien, mourrons gras" (Epicure- il me semble)

Par **Katharina**, le **19/08/2008** à **17:13**

:?:

[quote="fan":hpuiw9b0]Compris ! quoi ? Image not found or type unknown

Je n'aime pas que ça, le "pays" de ma famille maternelle est un "pays" pauvre d'où les moyens "du bord".[/quote:hpuiw9b0]

:wink:

Je ne pense pas du tout que le propos de Kem était malintentionné Image not found or type unknown

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

Par **fan**, le **19/08/2008** à **17:32**

:)

kem aime beaucoup chahuté mais je démarre toujours "au quart de tour". Image not found or type unknown

Par **Kem**, le **20/08/2008** à **09:59**

En fait je constatais juste que tu aimes les patates, et je chambrais surtout sur la longueur du topic (ce qui le rend illisible, c'est le défaut des forums : pour poster long, il faut faire un article car ce ne sera jamais lu en entier dans un forum).

Sinon, moi aussi j'aime les patates LOL j'ai rien contre. J'en ai encore mangé hier en omelette.

Par **fan**, le **20/08/2008** à **13:56**

Comme je l'ai dis plus haut, si j'avais pu mettre un lien, je l'aurais fais mais là c'était sur word :)

directement. Les "passionné(e)s de cuisine le liront peut-être qui sait ? Image not found or type unknown

Par **Stéphanie_C**, le **21/08/2008** à **13:47**

[quote="fan":eqdpjj4o]Comme je l'ai dis plus haut, si j'avais pu mettre un lien, je l'aurais fais mais là c'était sur word directement. Les "passionné(e)s de cuisine le liront peut-être qui sait ? :)

Image not found or type unknown [/quote:eqdpjj4o]

Ton post est beaucoup trop long.

Sinon un plat favori tendance : les sushis !

Par **mathou**, le **21/08/2008** à **14:53**

Au fait, c'est quand que tu nous fais des pizzas maison Steph ? On apporte les ingrédients :p

pour participer et on te laisse oeuvrer Image not found or type unknown (à force de parler de bouffe... ça donne faim)

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

Par **Katharina**, le **21/08/2008** à **17:15**

[quote="Stéphanie_C":y6d3n5oj]
Sinon un plat favori tendance : les sushis ![/quote:y6d3n5oj]

:lol:

Ahhh si on part dans l'asiatique, moi j'adore le boeuf aux oignons au chinois Image not found or type unknown et la soupe aux pousses de bambous.

:twisted: :arrow:

[size=75:y6d3n5oj]PS : au chinois = manger au chinois pas manger des chinois Image not found or type unknown Image not found or type unknown [/size:y6d3n5oj]

Par **deydey**, le **22/08/2008** à **14:39**

;)

[quote="Kem":md4zfwoa]Y'a pas de raison ! Bien emballé ça n'empeste pas trop Image not found or type unknown [/quote:md4zfwoa]

A ta place, je n'en serais pas si sûre, surtout si tu comptes le temps que le colis met pour arriver jusque chez toi.. Ma soeur qui était factrice pendant un temps m'a raconté qu'un de ses collègues avait eu un colis avec des huitres dedans (mais elles n'étaient plus tellement de :(première fraicheur... Image not found or type unknown). D'autres ont envoyé un réveil qui a sonné...

Par **Camille**, le **23/08/2008** à **13:08**

Bonjour,
[quote="Stéphanie_C":qb7a7sm3][quote="fan":qb7a7sm3]Comme je l'ai dis plus haut, si j'avais pu mettre un lien, je l'aurais fais mais là c'était sur word directement. Les :) "passionné(e)s de cuisine le liront peut-être qui sait ? Image not found or type unknown [/quote:qb7a7sm3]
Ton post est beaucoup trop long.
[/quote:qb7a7sm3]
C'est surtout que fan pourrait bien se retrouver un jour au tribunal pour "[i:qb7a7sm3]incitation à la surcharge pondérale[/i:qb7a7sm3]", vu ce qui se prépare...
http://www.juristudiant.com/forum/viewt ... highlight=

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

:D

Image not found or type unknown

Par **Camille**, le **23/08/2008** à **13:12**

Bonjour,
[quote="deydey":1fm17b5l][quote="Kem":1fm17b5l]Y'a pas de raison ! Bien emballé ça ;)

n'empeste pas trop Image not found or type unknown [/quote:1fm17b5l]

A ta place, je n'en serais pas si sûre, surtout si tu comptes le temps que le colis met pour arriver jusque chez toi.. Ma soeur qui était factrice pendant un temps m'a raconté qu'un de ses collègues avait eu un colis avec des huitres dedans (mais elles n'étaient plus tellement de :(

première fraicheur... Image not found or type unknown). D'autres ont envoyé un réveil qui a sonné...[/quote:1fm17b5l]

Un bon moyen pour qu'un colis de reblochon ne sente plus le reblochon, c'est d'y joindre un münster.
Très efficace, le münster...
(pareil quand on prend le train et qu'on veut bénéficier du compartiment à soi tout seul...)

:arrow: :arrow: :arrow: :arrow:

Bon, d'accord, je Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown

Par **fan**, le **23/08/2008** à **17:14**

[quote="Camille":3lisjv2y]Bonjour,
C'est surtout que fan pourrait bien se retrouver un jour au tribunal pour "[i:3lisjv2y]incitation à la surcharge pondérale[/i:3lisjv2y]", vu ce qui se prépare...
http://www.juristudiant.com/forum/viewt ... highlight=
:D

Image not found or type unknown [/quote:3lisjv2y]

C'est stupide comme mesure, nous ne sommes même plus maître de notre corps.
Quant aux enfants, s'il n'y a plus de distributeur de confiseries ou autres à l'école, ils en en achèteront dans un magasin (argent de poche ou parents).
A côté de la fac de Clermont, il y a un supermarché qui est à 2 à 3 mn de la fac, le :lol:

ravitaillement est assuré dans le cas où les distributeurs seraient enlevés. Image not found or type unknown

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

Par **deydey**, le **23/08/2008** à **21:13**

[quote="fan":2bqjhyql][quote="Camille":2bqjhyql]Bonjour,
C'est surtout que fan pourrait bien se retrouver un jour au tribunal pour "[i:2bqjhyql]incitation à la surcharge pondérale[/i:2bqjhyql]", vu ce qui se prépare...
http://www.juristudiant.com/forum/viewt ... highlight=
:D

Image not found or type unknown [/quote:2bqjhyql]

C'est stupide comme mesure, nous ne sommes même plus maître de notre corps.
Quant aux enfants, s'il n'y a plus de distributeur de confiseries ou autres à l'école, ils en en achèteront dans un magasin (argent de poche ou parents).
A côté de la fac de Clermont, il y a un supermarché qui est à 2 à 3 mn de la fac, le :lol:

ravitaillement est assuré dans le cas où les distributeurs seraient enlevés. Image not found or type unknown

[/quote:2bqjhyql]

:D :D :arrow:

Sinon, il y a aura toujours la méthode D ou le trafic possible... Image not found or type unknown Image not found or type unknown Image not found or type unknown

Par **Camille**, le **25/08/2008** à **07:24**

Bonjour,
Oui, mais alors attention aux futurs articles...
[quote="Code Pénal façon Camille":3es5xnjp]Article 222-37-1
Le transport, la détention, l'offre, la cession, l'acquisition ou l'emploi illicites de produits lipidiques ou glucidiques glucosés ou saccharins sont punis de dix ans d'emprisonnement et de 7 500 000 000 euros d'amende.
Est puni des mêmes peines le fait de faciliter, par quelque moyen que ce soit, l'usage illicite de produits favorisant l'obésité ou la surcharge pondérale, de se faire délivrer ces produits au moyen d'ordonnances fictives ou de complaisance, ou de délivrer ces mêmes produits sur la présentation de telles ordonnances en connaissant leur caractère fictif ou complaisant.
[/quote:3es5xnjp]

voire même...
[quote="Nouveau Code de la Santé Publique":3es5xnjp]Article L3421-4-1
La provocation au délit prévu par l'article L. 3421-1-1 ou à l'une des infractions prévues par les articles 222-34-1 à 222-39-1 du code pénal, alors même que cette provocation n'a pas été suivie d'effet, ou le fait de présenter ces infractions sous un jour favorable est puni de cinq ans d'emprisonnement et de 75000000 euros d'amende.
Est punie des mêmes peines la provocation, même non suivie d'effet, à l'usage de substances présentées comme ayant les effets de substances ou plantes classées comme favorisant la surcharge pondérale.

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

Lorsque le délit prévu par le présent article constitue une provocation directe et est [b:3es5xnjp]commis dans des établissements d'enseignement ou d'éducation ou dans les locaux de l'administration, ainsi que, lors des entrées ou sorties des élèves ou du public ou dans un temps très voisin de celles-ci, aux abords de ces établissements ou locaux[/b:3es5xnjp], les peines sont portées à sept ans d'emprisonnement et à 10000000000 euros d'amende.
(...)
Les personnes coupables des délits prévus par le présent article encourent également la peine complémentaire d'obligation d'accomplir, le cas échéant à leurs frais, un stage de sensibilisation aux dangers de l'usage de produits gras ou sucrés.[/quote:3es5xnjp]
:D

Image not found or type unknown

Par **Kem**, le **25/08/2008** à **10:33**

:))

J'ai envie de macarons ... Image not found or type unknown

:roll:

C'est moins puant à envoyer que le fromage ou les huitres, nan ? Image not found or type unknown

Par **mathou**, le **25/08/2008** à **12:16**

:lol:

C'est un message caché pour les Nancéiens ? Image not found or type unknown

Par **Kem**, le **25/08/2008** à **12:41**

:lol:

Je ne suis pas sûre qu'il soit caché Image not found or type unknown

Par **fan**, le **25/08/2008** à **13:16**

[quote="Kem":2p5wjjzh]J'ai envie de macarons ...

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

:))

Image not found or type unknown
[/quote:2p5wjjzh]
:lol:

et moi de nutella. Image not found or type unknown

Par **Stéphanie_C**, le **25/08/2008** à **13:31**

Evidemment en bonne vosgienne (d'adoption) je préconise le münster à 100% (et quelle que :lol:

soit la situation) ! ! Image not found or type unknown

MIAM !!
[img:3kl2wsj6]http://cocovin.net/blog/wp-content/2008/03/fromage-munster-gerome.jpg[/img:3kl2wsj6]

Par **Kem**, le **25/08/2008** à **13:44**

Le Nutella, c'est naze !

Ca goûte même pas le chocolat !!
:))

Rien ne vaut le Kwata Image not found or type unknown

Par **fan**, le **25/08/2008** à **19:03**

[quote="Kem":6biutsql]Le Nutella, c'est naze !
[/quote:6biutsql]

sauf pour ceux qui aiment les noisettes et le chocolat.

Par **lise21**, le **25/08/2008** à **20:44**

et pour ceux allergiques ??? on fait comment

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

:?:

Image not found or type unknown

Par **fan**, le **25/08/2008** à **21:22**

c'est sure ce n'est pas facile, je connais ça mais avec des médicaments. Je te plains :oops:

sincèrement. Image not found or type unknown

Par **lise21**, le **25/08/2008** à **21:38**

:lol:

Merrci, l'astuce c'est de le remplacer pr du chocolat chaud Image not found or type unknown sans noisettes

Par **fan**, le **25/08/2008** à **22:02**

Lorsque nous revenions de randonnées -entre 20 et 30 kilomètres, je sais qu'il faut parler en heures mais tout dépent du dénivellé- la plupart d'entres nous buvions une grande tasse de :lol:

chocolat parfois fait avec du lait entier (qui ne me réussit pas Image not found or type unknown):

C'est trés bon pour la santé le chocolat, il y a du magnésium, mais si :(l'on en mange trop, il y a

accoutumance et celà est trés mauvais, car ça devient une drogue. Image not found or type unknown

Par **Stéphanie_C**, le **25/08/2008** à **23:13**

:twisted:

On peut dire que je suis droguée au K**der Bu*no ! Image not found or type unknown

Par **fan**, le **25/08/2008** à **23:33**

Moi aussi, mais à ceux au chocolat blanc. Dommage qu'ils fassent grossir.

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

Par **Katharina**, le **26/08/2008** à **00:40**

:idea:

Tant qu'on mange en quantité raisonnable on ne grossit pas Image not found or type unknown

(d'où le fait qu'il est inconcevable pour moi qu'on augmente le prix des produits gras)

Par **fan**, le **26/08/2008** à **01:01**

:lol:

Je ne suis pas raisonnable et même si les prix augmentent j'en mangerais encore. Image not found or type unknow

Par **lise21**, le **26/08/2008** à **08:25**

Oui ben si on on regardait les prix on ne mangerais plus rien et encore moins des choses :lol:

essentielles à la santé Image not found or type unknown

Par **Katharina**, le **26/08/2008** à **12:13**

:lol:

Moi je les regarde, j'ai un budget limité, ça aide à être raisonnable Image not found or type unknown

Par **Kem**, le **26/08/2008** à **12:39**

Le rayon "chocolat" des super marchés me déprime en France ... ça manque gravement de choix ...

J'veux du Kwatta !!

Par **Katharina**, le **26/08/2008** à **13:01**

Rien ne vaut la belgique pour les chocolats

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

8)

Image not found or type unknown

Par **fan**, le **26/08/2008** à **16:46**

Ce que j'aime comme chocolats sont les chocolats suisses. Lorsque nous pouvions aller en Suisse avec mes parents on en ramenait toijours une :(boîte mais maintenant que nous

sommes plus dans le Bugey, la Suisse est trop loin. Image not found or type unknown

Par **mathou**, le **26/08/2008** à **18:36**

Ca n'a rien à voir (ou presque) mais la famille nous a apporté de la tome de Savoie... mwhahahaHAHAHAHA !

:lol:

Ahem, désolée. Elles sont bonnes en tout cas Image not found or type unknown

Par **fan**, le **26/08/2008** à **19:14**

C'est vrai que c'est bon la tome de Savoie mais aussi :) le Beaufort, le reblochon,...qu'ils sont

bons ces fromages. Tu m'en mets l'eau à la bouche. Image not found or type unknown

Par **lise21**, le **26/08/2008** à **20:01**

le meiux c'est quand :lol: c'est sous la forme d'une fondue avec patate, jambon cru et salade (voir

un petit rosé) Image not found or type unknown

Par **Katharina**, le **26/08/2008** à **20:42**

Et bien moi je vous avoue que je préfère la tome de chèvre à la tome savoyarde, honte à la

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

:lol:

nouvelle savoyarde que je suis Image not found or type unknown

Par **Stéphanie_C**, le **26/08/2008** à **21:54**

Ah moi qui adore pourtant le fromage, j'ai eu une vilaine indigestion je crois, et j'avais mangé de la tome avant (séjour d'une semaine en Savoie bien chargée en fromage). Du coup c'est idiot mais j'ai du mal à supporter la tome de Savoie même visuellement (!) alors que j'avais trouvé ça si bon au départ.

Par **fan**, le **27/08/2008** à **01:06**

A katharina :
Tu as trouvé du fromage de chèvre en Savoie ? :)

Goûte le St Marcellin, c'est génial ainsi que le comté. Image not found or type unknown

Par **Katharina**, le **27/08/2008** à **13:34**

je n'aime ni le saint marcelin ni le comté, ça ressemble justement à la tome de Savoie, l'odeur :lol:

et le goût me font penser à une odeur de pieds pourris Image not found or type unknown
Oui j'ai bien trouvé de la tome de chèvre en Savoie, ils en vendent au marché, c'est un :o

fromage plus doux et qui ne sent pas fort Image not found or type unknown

Par **deydey**, le **27/08/2008** à **13:58**

:oops:

ah rahhhhhhhhh le fromage..... Image not found or type unknown

Par **Katharina**, le **29/08/2008** à **15:05**

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés

Pour faire plaisir à ceux qui aiment la tome, j'ai pris en photo ceci dans un musée savoyard ^^

[img:34jjnto9]http://img525.imageshack.us/img525/6886/dscf0184ui5.jpg[/img:34jjnto9]

Copyright © 2025 Juristudiant.com - Tous droits réservés