

# **De Bonnes Recettes du monde**

claude MAHE  
Claude MAHE, 1998–2000

# DE BONNES RECETTES DU MONDE



---

*Quelques recettes très éclectiques puisqu'elles vous feront voyager de la Bretagne, à l'Alsace, en passant par la Normandie, le Liban, la Grèce, le Maroc et jusqu'à l'île de la Réunion ! Alors bon voyage et surtout bon appétit...*

<a href="#"><u>GATEAU BRETON</u></a>
<a href="#"><u>BROCHETTES DE ST JACQUES</u></a>
<a href="#"><u>ERICASSEE DE ST JACQUES FLAMBEES</u></a>
<a href="#"><u>TARTE AMANDINE</u></a>
<a href="#"><u>BERAWEKA</u></a>
<a href="#"><u>ROUGAIL DE SAUCISSES</u></a>
<a href="#"><u>TABOULE LIBANAIS</u></a>
<a href="#"><u>GATEAU AUX NOIX</u></a>
<a href="#"><u>CHAMPIGNONS A LA GRECQUE</u></a>
<a href="#"><u>COOKIES AU CHOCOLAT</u></a>

[CHARLOTTE AUX FRAISES](#)

[CRUMBLE AUX POMMES](#)

[PAIN MAROCAIN](#)

Si ces recettes du monde vous plaisent, alors je ne saurais trop vous conseiller le très beau et intéressant livre de Alain Serres et Zaü (paru en octobre 2000, 145 FF) "Une cuisine grande comme le monde" (ISBN : 9-782912-08436-1). Vous y découvrirez par exemple la soupe d'Halloween, la tarte au bleuet, ou encore les bananes au caramel, ou le canard à l'ananas...

---

Claude Mahé – <http://www.uppp.free.fr/Recettes.htm>



# LE GATEAU BRETON



---

Ce gâteau est très facile à réaliser et se conserve très bien. La seule petite difficulté réside dans la cuisson qui doit être très précise : trop courte le gâteau se tasse, trop longue le gâteau est trop sec...

---

## Ingrédients (valable pour un moule de 24 cm de diamètre) :

- 7 jaunes d'oeufs (dont un pour la décoration)
- 250 grammes de beurre demi-sel (si possible de barate)
- 250 grammes de sucre
- 450 grammes de farine
- 1/2 paquet de levure
- 1 pincée de sel fin



**Durée de la préparation : 20 minutes environ**

**Durée de la cuisson : 50 minutes environ à 180 degrés**

## Préparation :

- ◆ Mettre la farine dans un grand saladier puis ajouter y le sel et la levure. Bien mélanger l'ensemble puis mettre le sucre.
- ◆ Séparer les jaunes d'oeufs des blancs et ajouter 6 jaunes au mélange.
- ◆ Couper le beurre en petits dés (le beurre doit être mou – important !), puis l'ajouter à l'ensemble en malaxant bien, jusqu'à en faire une boule bien homogène.
- ◆ Placer ensuite la pâte dans le moule en l'égalisant avec une cuillère en bois ; étaler enfin le dernier jaune d'oeuf sur le dessus et avec une fourchette faire quelques décorations (en forme de zigzags).
- ◆ Placer la plaque du four (et non la grille) au milieu du four et y mettre le gâteau.
- ◆ Faire cuire 50 mn environ à 180 degrés (thermostat 5).





# BROCHETTES DE ST JACQUES



- 
- Durée de la préparation : 45 minutes environ
  - Cuisson : environ 15 minutes à 220–240 degrés (Thermostat 7)

## Ingrédients pour 4 brochettes

- ◆ 12 grosses noix de coquilles fraîches
- ◆ 12 gros champignons de Paris
- ◆ 6 tranches de poitrine fumée
- ◆ 1 citron
- ◆ beurre, sel et poivre

---

## Ingrédients pour la sauce

- ◆ 1/2 citron
- ◆ 1 cuillerée à café de curry
- ◆ 1 pincée de sucre
- ◆ 2 pincées de sel
- ◆ persil haché
- ◆ 1 pot de crème fraîche
- ◆ 1 grosse noix de beurre

---

## Préparation des brochettes :

- ◆ Faire cuire les tranches de lard 2 minutes dans de l'eau bouillante.
- ◆ Verser 3 cuillerées à soupe d'eau dans une casserole, une pincée de sel, le jus d'un citron, une noix de beurre, puis le chapeau des champignons. Laisser bouillir 7 minutes puis égoutter. Garder le jus de cuisson pour faire la sauce.
- ◆ Composer ensuite les brochettes en alternant un morceau de lard, un champignon, une noix, etc. Arroser ensuite le tout d'un peu de beurre fondu.
- ◆ Préchauffez le four en position "grill" pendant 5 minutes, puis placez-y les brochettes pendant 15 minutes en les retournant à mi-cuisson.

### Préparation de la sauce :

- ◆ Dans une casserole, ajouter le jus de cuisson des champignons, puis le jus du demi citron, le sel, le poivre, le sucre et le curry.
  - ◆ Faire réduire quelques minutes, puis ajouter 2 cuillerées de crème fraîche et laisser bouillir 1 minute. Rajouter alors 4 cuillerées à café de beurre puis le persil haché.
- 

Claude Mahé – <http://www.uppp.free.fr/Recettes.htm>



# LA TARTE AMANDINE



---

## Ingrédients pour 4 personnes

- ◆ 250 g de pâte brisée
  - ◆ 4 grosses pommes
  - ◆ 30 g de beurre
  - ◆ 1 pincée de cannelle
  - ◆ 1 cuillerée à café de sucre vanillé
  - Pour l'amandine
  - ◆ 1 oeuf
  - ◆ 50 g de sucre en poudre
  - ◆ 50 g de poudre d'amandes
- 

◇ **Durée de la préparation : 30 mn environ**

◇ **Durée de la cuisson : 30 mn + 10 mn environ à 200°**

---

- Pelez les pommes, coupez-les en quatre, épépinez-les et coupez chaque quartier en trois. Puis, chauffez le beurre dans une poêle anti-adhésive, et faites revenir les pommes avec la cannelle et la vanille pendant 4 mn en remuant souvent.
  - Pendant ce temps, préchauffez le four à thermostat 6 (200°C). Beurrez une tourtière de 20 cm de diamètre environ. Puis tapissez-la avec la pâte. Roulez les bords qui dépassent sur eux-mêmes, pour renforcer le tour.
  - Etalez les pommes sur la pâte. Enfourez 30 mn puis sortez la préparation du four. Tassez les pommes. Préparez l'amandine en mêlant le sucre, la poudre d'amandes Pas de suggestion...et l'oeuf. Ré-enfourez pendant 10 mn environ : le dessus doit être pris et doré.
- 

Claude Mahé – <http://www.uppp.free.fr/Recettes.htm>



# LE BERAWEKA



Ce gâteau typique que l'on fait en Alsace pour Noël, est facile à réussir. Aussi ne vous laissez pas décourager par la longue liste des ingrédients nécessaires. Faites deux ou trois gâteaux à la fois, et au moins six jours à l'avance : ils n'en seront que meilleurs. Vous pourrez d'ailleurs les conserver facilement un mois enveloppés dans du papier aluminium. Au moment de les déguster, coupez-les en tranches très fines et accompagnez-les de thé, de café, de vin chaud, ou, délicieux, de kirsch.



### **PREPARATION :**

La veille, 30 minutes.

Cuisson et finition : le lendemain, 35 minutes.

### **INGREDIENTS (pour 4 gâteaux) :**

- 250 g de farine
- 10 g de levure de boulanger
- 1 oeuf
- 25 g de sucre
- 1 dl de lait
- 100 g de beurre
- 5 g de sel
- 500 g de poires séchées
- 125 g de dattes
- 200 g de pruneaux
- 125 g d'abricots secs
- 75 g de figues sèches
- 125 g de raisin de Smyrne
- 60 g d'écorces d'oranges confites
- 60 g d'écorces de citrons confits
- 1 dl de kirsch
- 200 g de confiture de framboises
- 100 g de sucre glace
- 125 g de noix hachées
- 500 g de noisettes hachées
- 1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
- Quelques cerises confites
- 1 cuillère à soupe d'épices en poudre (comprenant coriandre, noix de muscade, gingembre, clou de girofle, et anis étoilé)



## RECETTE :

La veille, coupez en dés tous les fruits secs (poires, dattes, pruneaux, abricots, figues, écorces d'orange et de citron), auxquels vous ajouterez les raisins de Smyrne. Par ailleurs, mélangez le kirsch et la confiture de framboises. Ajoutez-y les fruits. Laissez macérer au moins 12 heures.

Pour préparer la pâte, disposez la farine en fontaine dans une terrine. Ajoutez la levure de boulanger, préalablement délayée dans un rien de lait, le sel, l'oeuf entier, le sucre et le reste de lait. Travaillez à la main ou dans un robot. Quand la pâte se décolle du récipient (il faut que la pâte ait une consistance élastique), ajoutez alors 100 g de beurre (que vous aurez laissé ramollir à température ambiante).

Couvrez la pâte obtenue avec un linge humide et laissez la lever à température ambiante au moins 1 heure 1/2.

Incorporez ensuite dans la pâte montée, les noix et les noisettes hachées, les fruits en dés ainsi que le kirsch aux framboises, les épices et la cannelle. Mélangez le tout avec une cuillère en bois, surtout pas au mixer.

Sur une planche farinée, formez avec cette pâte trois ou quatre boudins assez longs (25 cm environ). Placer quelques demi-cerises confites sur les gâteaux. Ensuite, posez les sur une plaque à pâtisserie très légèrement beurrée. Faites cuire à four moyen (thermostat 7 – 210°C) pendant 25 minutes.

Préparez un glaçage assez épais avec 100 g de sucre glace et 20 cl d'eau. Dès la sortie du four, étalez délicatement ce glaçage sur les gâteaux avec un pinceau.

Dégustez !

---

Claude Mahé – <http://www.uppp.free.fr/Recettes.htm>



## ROUGAIL DE SAUCISSES



---

Voici une recette réunionnaise délicieuse et très facile à réaliser.

### Ingrédients pour 4 personnes

- ◆ 6 grosses saucisses de Toulouse (à défaut de trouver les petites saucisses fumées réunionnaises)
- ◆ 5 à 6 grosses tomates
- ◆ 1 ou 2 gros oignons

- ◆ ½ cuillerée à café de safran
- ◆ Sel, poivre, beurre
- ◆ 1 à 3 piments verts (selon goût désiré)

---

**Durée de la préparation : 30 minutes environ**

**Cuisson : environ 30 minutes**

---

Dans une casserole d'eau non salée, faire cuire les saucisses (environ 10 minutes)

Pendant le temps de cuisson des saucisses, hacher les oignons et les tomates.

Egoutter les saucisses et couper les en 3 ou 4 morceaux, puis les faire dorer dans une sauteuse avec un peu de beurre ou d'huile.

Retirer les saucisses et faire dorer les oignons. Ajouter alors les tomates, le safran, sel et poivre et les piments. Couvrir et laisser mijoter à feu doux en remuant régulièrement pendant une dizaine de minutes.

Ajouter enfin les saucisses et laisser encore mijoter à feu doux pendant un quart d'heure au moins.

Servir avec un riz long parfumé et des pommes de terre, le tout cuit à la vapeur avec une pincée de safran.

---

Claude Mahé – <http://www.uppp.free.fr/Recettes.htm>



# TABOULE LIBANAIS



---

Voici une recette inspirée de "Weight Watchers" (publicité gratuite !) qui change un peu du traditionnel taboulé à base de semoule de couscous.

## Ingrédients pour 4 personnes

- ◆ 240 g de boulgour fin
- ◆ le jus d'un citron fraîchement pressé
- ◆ 400 g de tomates juteuses
- ◆ 2 grosses bottes de persil
- ◆ 2 ou 3 tiges de feuilles de menthe fraîche
- ◆ 150 g d'oignons nouveaux
- ◆ 10 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ◆ 1 laitue (ou une batavia)
- ◆ sel, poivre

---

Laver le boulgour à l'eau froide, bien l'égoutter dans une passoire. Le placer dans un plat creux. Y incorporer le persil et la menthe, lavés à l'eau froide, essorés et finement hachés, les oignons épluchés et hachés et les tomates coupés en dés. Saler et poivrer largement et arroser du jus de citron et de l'huile. Mélanger le tout délicatement et mettre au frais au moins 30 minutes. Servir accompagné des feuilles d'un coeur de laitue ou de batavia.

---

Claude Mahé – <http://www.uppp.free.fr/Recettes.htm>



# GATEAU AUX NOIX



---

## Ingrédients pour 4 personnes

- 120 g de sucre
- 250 g de farine
- 2 oeufs entiers
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre
- 1/2 sachet de levure
- 3 sachets de noix décortiquées
- 1 boîte de lait concentré sucré

Durée de la préparation : 45 minutes environ

Cuisson : 10 + 25 minutes à Thermostat 6–7

## *Préparation*

Mélanger au fouet à main la farine, le sucre, la levure et le sel.

Puis, ajouter le beurre ramolli en petits morceaux et malaxer le tout à la main jusqu'à obtention d'une consistance sableuse.

Casser les oeufs et les ajouter en opérant un simple amalgame avec une cuillère en bois. Mettre la pâte dans un moule à manqué bien beurré de 28 cm environ, et placer au four 10 minutes (Thermostat 6–7).

Mettre la pâte dans un moule à manqué bien beurré de 28 cm environ, et mettre au four 10 minutes (Thermostat 6–7).

Pendant ce temps, moule deux des sachets de noix. Sortir la pâte puis écraser la à la fourchette en laissant un rebord d'environ 1 cm autour du moule.

Recouvrir alors le tout avec les noix pillées, puis le lait concentré. Mettre des noix entières pour décorer et placer au four durant 25 minutes à thermostat 6–7 pour bien caraméliser.

Déguster !

---





# CHAMPIGNONS A LA GRECQUE



---

## Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de champignons de Paris
- 1 verre de vin blanc
- 1/2 verre d'huile d'olive
- le jus d'un citron
- sel, poivre, thym, laurier
- 1 cuillerée à café de grains de coriandre
- 1 cuillerée à soupe de concentré de tomate
- 1 morceau de sucre

Durée de la préparation : 15 minutes environ

Cuisson : 10 minutes

## *Préparation*

Couper le pied des champignons, passer les rapidement sous l'eau puis essuyer les.

Dans une sauteuse, chauffer l'huile puis y mettre les champignons.

Après une petite minute ajouter le jus du citron, le vin blanc, le concentré de tomate, le coriandre, le morceau de sucre, sel, poivre, thym et laurier

Laisser cuire à feu vif pendant environ une dizaine de minutes

Placer le tout dans un plat creux et mettre à refroidir au réfrigérateur pendant au moins une heure.

---

Claude Mahé – <http://www.uppp.free.fr/Recettes.htm>



# COOKIES



---

## Ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de pépites de chocolat noir
- 100 g de beurre fondu
- 75 g de sucre roux
- 1 oeuf
- 100 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillerée à café de levure

Durée de la préparation : 10 minutes environ

Cuisson : 10 minutes

## *Préparation*

Sortez la plaque à pâtisserie du four et préchauffez-le à 200° C (th. 6).

Fouettez le beurre fondu avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse.

Ajoutez l'oeuf la farine, la poudre d'amandes et le chocolat, puis le sucre vanillé et la levure. Mélangez bien.

Posez du papier sulfurisé sur la plaque du four, puis disposez-y des petits ronds de pâte assez plats et faites cuire au four 10 minutes environ.

Attention ! Les cookies ne doivent pas être trop cuits, sinon ils seront trop secs. Pour vérifier, appuyez légèrement sur les cookies du bout des doigts : ils doivent rester moelleux. Faites vite pour ne pas vous brûler ! Sortez les cookies du four et laissez-les refroidir avant de les déguster.

---



# FRICASSEE DE ST JACQUES



---

Voici une excellente recette rapide et très facile à faire. Pourquoi s'en priver !

## **Ingrédients pour 4 personnes**

- 3 à 4 noix de coquilles St Jacques fraîches par personne
- 120 g de cerneaux de noix
- un demi verre de whisky
- un petit pot de crème fraîche
- sel, poivre, beurre

Durée de la préparation : 10 minutes environ

Cuisson : 10 minutes

## ***Préparation***

Faire fondre 20 à 30 g. de beurre dans une poêle anti-adhésive.

Quand le beurre crépite, mettre les noix de St Jacques et faire cuire 2 à 3 minutes de chaque côté.

Chauffer le whisky dans une casserole, verser le sur les noix et flamber.

Ajouter sel et poivre, puis les cerneaux de noix grossièrement écrasés. Laisser cuire 2 à 3 minutes, puis retirer du feu et réserver au chaud.

Déglacer la poêle avec la crème fraîche, sans faire bouillir, puis répartir sur les noix.

Servir chaud accompagné de riz.

---

Claude Mahé <http://www.uppp.free.fr/Recettes.htm>



# CHARLOTTE AUX FRAISES



---

Le grand jeu, le jour où vous faites goûter cette charlotte, est d'en demander les différents ingrédients à vos invités ! Chapeau s'ils découvrent que s'y cache des... pommes de terre !

## Ingrédients pour 5 personnes

- 1 boîte de biscuit à la cuillère ("Filet Bleu" par exemple)
- 200 g de beurre
- 180 g de sucre
- 3 jaunes d'oeuf
- 3 pommes de terre moyenne (variété "Désirée" si possible)
- 1 pincée de sel fin
- 1 demi verre de kirsch
- 1 demi verre d'eau
- 1 citron (pour le coulis)
- et bien sûr... des fraises !

Durée de la préparation : 50 minutes environ, puis au moins 12 heures au réfrigérateur

## *Préparation*

Dans un bol, préparer un sirop avec un peu de sucre, la demi tasse d'eau et le kirsch.

Tapisser le moule à charlotte de biscuits très légèrement trempés dans ce sirop.

Faire cuire à l'eau les pommes de terre (avec leur peau).

Pendant ce temps, mélanger les jaunes avec le sucre et travailler jusqu'à ce que le mélange "fasse ruban".

Une fois cuites, éplucher les pommes de terre, les passer au moulin à légumes puis les battre à la fourchette. Ajouter le beurre et continuer à bien mélanger

Ajouter alors la pincée de sel et le mélange sucre/beurre. Bien mélanger le tout ensemble.

Mettre une couche de cette crème dans le fond du moule, puis une couche de fraises entière, une couche de crème, une couche de fraises et ainsi de suite.

Fermer le moule par une couche de biscuits et placer le tout au réfrigérateur (au moins 12 heures)

La charlotte s'accompagne très bien d'un coulis. Pour le réaliser, ajouter à du jus de fraises, le jus d'un citron et du sucre.

---



# De Bonnes Recettes du monde

Claude Mahé <http://www.uppp.free.fr/Recettes.htm>



# CRUMBLE AUX POMMES

## "à la façon" d'Elisabeth



---

Voici une excellente recette de dessert facile et rapide à faire mais néanmoins très appréciée des grands comme des petits !

### Ingrédients pour 5 personnes

- 3 à 4 grosses pommes à cuire (boskoop par exemple)
- 150 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre

Durée de la préparation : 15 minutes environ

Cuisson : 50 minutes

### *Préparation*

Faire un léger caramel dans le fond d'un plat (mon conseil, j'humidifie juste un peu de sucre en poudre que je réchauffe légèrement).

Disposer les pommes coupées en lamelles très fines jusqu'à obtenir une épaisseur de 15 mm environ.

Préparer la pâte en mélangeant la farine et le sucre. Puis, incorporer le beurre coupé en petits dés. Malaxer afin d'obtenir un résultat très granuleux. Enfin, recouvrir les pommes avec le mélange obtenu

Faire cuire à four moyen (thermostat 5/6) pendant environ 50 minutes. Le gâteau doit être doré mais pas trop sombre !.

---

Claude Mahé <http://www.uppp.free.fr/Recettes.htm>



# PAIN MAROCAIN



---

## Ingrédients

- 500 g de farine
- 2 sachets de levure de boulanger
- 2 cuillérées à café de sel
- 60 cl d'eau tiède (environ 3 verres)
- 75 g de semoule de blé dur

Durée de la préparation : 15 minutes environ

Cuisson : 30 minutes

## *Préparation*

Pétrir le tout, avec un peu d'huile sur le bout des doigts, jusqu'à obtenir une boule bien homogène et qui ne colle plus.

Recouvrir d'un torchon et laisser reposer 20 minutes environ.

Pétrir à nouveau, avec un peu d'huile pendant une dizaine de minutes.

Laisser reposer une nouvelle fois durant 10 minutes.

Aplatir la pâte et percer à l'aide d'une fourchette, puis saupoudrer de semoule.

Faire cuire pendant une demi-heure à 220°C. (Merci à Yahya pour sa recette)

---

