Recettes recueillies par
Françoise Bonis

CARNET DE RECETTES
Périgord

Éditions **OUEST-FRANCE**

Salade frisée aux chapons

Pour 4 personnes

1 frisée
2 gousses d'ail
2 cuillerées à soupe d'huile d'arachide
1 cuillerée à soupe d'huile de noix
1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin
Moutarde
Quelques croûtons
Graisse
Sel, poivre

Préparation

- Dans un saladier, préparer l'assaisonnement avec sel, poivre, moutarde, une gousse d'ail hachée, les deux huiles et le vinaigre.
- Verser la salade lavée, essorée et coupée finement. Remuer.
- Frotter les croûtons avec la gousse d'ail restante et les cuire dans la graisse. Ajouter ces chapons à la salade.
- Mélanger à nouveau et servir.

Escargots farcis

Pour 6 personnes

Escargots
6 douzaines d'escargots
Vinaigre
Gros sel
Court-bouillon
1 verre de vin blanc
1 l d'eau
1 carotte
1 oignon
2 échalotes
Laurier
Sel, poivre
Farce
150 g de beurre
1/2 verre de vin blanc
100 g de chair à saucisse
Un peu de mie de pain
4 gousses d'ail
2 échalotes
1 gros bouquet de persil

Préparation

Préparer les escargots

- Faire jeûner les escargots 15 jours sous un pot de fleurs renversé.
- Les mettre dans une bassine avec un verre de vinaigre et deux grosses poignées de gros sel. Les laisser au moins 30 min et les rincer abondamment à l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils ne bavent plus.
- Les plonger 10 min dans l'eau bouillante, les égoutter, les rincer à l'eau froide, les sortir de leurs coquilles et couper le petit tortillon noir.

Préparer le court-bouillon

- Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et porter à frémissement.
- Cuire les escargots 3 h dans le bouillon frémissant.
- Les égoutter lorsqu'ils sont froids.
- Rincer les coquilles.
- Les plonger 15 min dans de l'eau chaude, puis les mettre à égoutter.

Préparer la farce

- Mélanger le beurre ramolli avec le vin blanc, la chair à saucisse, la mie de pain, l'ail, l'échalote et le persil hachés. Bien malaxer.
- Mettre les escargots dans les coquilles, les recouvrir du beurre parfumé, passer à four chaud à 210 °C (th. 7) pendant 10 min.

Épaule d'agneau farcie

Pour 6 personnes

1 foie d'agneau
1 épaule désossée d'environ 1 kg
125 g de lard
4 gousses d'ail
1 verre de riz
6 pommes de terre
1 jaune d'œuf
50 g de beurre
Mie de pain
Persil
Muscade
1 truffe (facultatif)
Sel, poivre

Préparation

- Hacher le foie, le lard, deux gousses d'ail, saler, poivrer, ajouter une pointe de muscade.
- Ajouter du riz cuit et égoutté, mélanger et lier avec le jaune d'œuf.
- Saler l'épaule et l'étaler peau en dessous.
- Couvrir la chair avec la farce, rouler, ficeler.
- Couper en deux ou trois le reste des gousses.
- Inciser l'épaule et l'ailler. L'enduire de beurre et faire adhérer de la mie de pain persillée.
- Préchauffer le four à 210 °C (th. 7).
- Éplucher les pommes de terre, les couper en rondelles minces dans un plat à four beurré, les saler, les parsemer de truffe, de noisettes de beurre et d'un peu de thym. Mettre au four.
- Poser l'épaule sur une grille au-dessus des pommes de terre.
- Cuire pendant 50 min.

Ragoût de mouton

Pour 6 personnes

600 g de poitrine
600 g de collier
6 carottes
2 navets
4 oignons
1 bol de haricots blancs frais
2 tomates
4 pommes de terre
2 cuillerées à soupe de graisse
2 cuillerées à soupe de farine
1 bol de bouillon
1 verre de vin blanc
2 gousses d'ail
Bouquet garni, persil
Sel, poivre

Préparation

- Faire revenir dans la graisse les morceaux de viande, les carottes et les navets coupés en morceaux, et les oignons émincés.
- Singer avec la farine.
- Mouiller avec le bouillon et le vin blanc, saler, poivrer, ajouter le hachis d'ail et de persil, les haricots et le bouquet garni.
- Laisser mijoter 1 h.
- Passer les tomates 2 min à l'eau bouillante, les couper grossièrement. Éplucher les pommes de terre, les couper en gros dés, les ajouter au ragoût.
- Faire cuire encore 30 min.

Semoule gratinée

Pour 4 personnes

1 l de lait
200 g de semoule de blé fine
3 œufs
125 g de fromage râpé
1 morceau de beurre
Sel, poivre

Préparation

- Faire bouillir le lait avec le sel, le poivre et le beurre.
- À l'ébullition, verser la semoule en pluie, remuer 5 min.
- Éteindre le feu. Ajouter les œufs battus avec le râpé, remuer encore.
- Verser dans un plat à gratin beurré et mettre 25 min au four à 180 °C (th. 6).

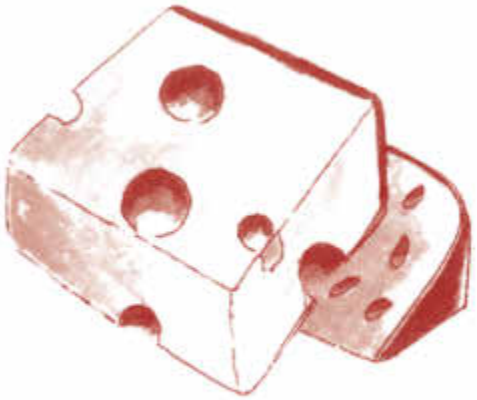

Table des recettes

Soupes, potages et veloutés - 6

Tourain blanchi à l'ail - 7
Tourain blanchi à l'oseille - 8
Tourain à l'oignon et à la tomate - 8
Soupe de fèves - 9
Soupe au chou de grand-mère Léonie - 9
Soupe de citrouille en citrouille - 10
Crème verte aux fanes de radis - 11
Soupe grasse de carcasse - 12
Soupe maraîchère - 13
Soupe campagnarde
au petit salé et sa mique - 14
Soupe du Vendredi saint - 16
Crème de mousserons - 17
Soupe de haricots - 17

Entrées et salades - 18

Gâteau de foies
de volailles grand-mère - 19
Salade de courgettes crues - 20
Salade Valentin - 21
Mousse de foies de volailles - 21
Cake au jambon - 22
Omelette aux fleurs de pissenlit - 22
Brouillade de poireaux au boudin - 23
Tourte feuilletée au roquefort - 24
Salade de pissenlits au lard - 25
Flan aux rillettes - 26
Pain de champignons - 27
Salade raffinée aux cailles - 28
Omelette aux cèpes - 29
Omelette aux truffes - 29
Salade frisée aux chapons - 30
Escargots farcis - 31
Escargots des vieilles pierres - 32
Ris de veau de maman aux petits
légumes - 33

Poissons - 34

Carpe farcie - 35
Morue aux pommes de terre
en sauce à la crème - 36
Gratin de morue - 37
Alose à l'oseille - 38
Brochet farci de la Vezère - 39
Saumon au beurre vert - 40
Saumon de fête - 42
Grenouilles en fricassée - 43

Viandes, volailles et gibiers - 44

Poitrine de veau aux morilles - 45
Blanquette à l'ancienne - 46
Filet de bœuf périgueux - 47
Enchaud à la périgourdine - 48
Rôti de porc de Mima - 49
Épaule d'agneau farcie - 50
Ragoût de mouton - 51
Poule-au-pot et son farci - 52
Tourte de poulet aux salsifis - 53
Poulet rôti d'Alice - 54
Confit aux pommes sarladaises - 55
Civet d'oie aux pruneaux - 56
Dodine de canard - 57
Magrets de canards - 58
Magrets au foie gras - 59
Cuisses de dinde des vendanges - 60
Dinde farcie de Noël - 61
Pigeonneaux aux petits pois - 62
Ragoût de pigeons aux morilles - 63
Pintade d'automne aux trompettes-
de-la-mort et aux noix - 64
Chartreuse de pintade - 65
Lapin de garenne rôti aux champignons
des bois - 66
Lapin en fricassée - 67

Lièvre en civet de Germaine - 68
Faisan aux champignons - 69
Foie gras au torchon - 70
Terrine de foie gras - 71
Foie de porc en terrine - 72
Pâté de jambon aux herbes - 72
Pâté de jambon et de veau - 73
Tourte de poulet aux poireaux - 74
Tourte au petit salé - 75
Terrine de lapin - 76
Terrine de lièvre - 77

Légumes - 78

Châtaignes blanchies - 79
Châtaignes et choux de Bruxelles - 80
Champignons farcis - 81
Tomates farcies - 82
Pommes de terre farcies - 83
Pommes de terre aux cèpes - 84
Gâteau de pommes de terre - 85
Gratin de blettes - 86
Pommes de terre sous la cendre - 87
Truffes sous la cendre - 88
Riz au gras - 89
Croquettes de riz - 90
Semoule gratinée - 91

Desserts et douceurs - 92

Merveilles de la coste - 93
Caillebotte - 94
Millas de citrouille - 95
Tarte aux fleurs de sureau - 96
Clafoutis - 97
Île flottante aux pralines roses - 98
Beignets de fleurs d'acacia - 99
Gâteau de châtaignes
aux violettes confites - 100
Gâteau aux noix - 101
Riz ferré - 102
Flan à la rhubarbe de Mamette - 103
Gâteau de dame Tartine - 104
Gâteau de pommes à la crème
au kirsch - 105
Châtaignes de Jacquou - 106
Truffes pralinées au chocolat - 106
Fruits déguisés de Noël - 107

Conserves, confitures et alcools - 108

Confit - 109
Cou farci - 110
Pâté de foie - 111
Cèpes - 112
Rillettes de porc - 112
Cornichons - 113
Gelée de coings - 114
Gelée de groseilles - 115
Confiture des quatre fruits rouges
de l'été - 116
Confiture de fraises - 117
Confiture de melons d'Espagne - 118
Confiture de noix vertes - 119
Vin de noix - 120
Vin de feuilles de pêcher - 120
Prunes à l'eau-de-vie - 121