

# RECETTE LITTÉRAIRE

« Elle porta à ses lèvres une cuillerée du thé où elle avait laissé s'amollir un morceau de madeleine. Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. » (À la recherche du temps perdu – Marcel Proust)

**Nom de la recette :**

**La madeleine de Proust**

**Nombre de part :**

Pour 6 personnes

**Temps de préparation :**

5 minutes

**Temps de cuisson :**

10 minutes

**Préparation :**

Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à blanchiment.

Ajouter la farine tamisée et la levure.

Incorporer le beurre fondu, le lait et le zeste de citron.

Remplir des moules à madeleine beurrés et cuire 10 min à 180°C.

**Ingrédients :**

- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 200 g de farine
- ½ sachet de levure
- 100 g de beurre fondu
- 1 zeste de citron
- 2 cuillères à soupe de lait

**Notes :**



# RECETTE LITTÉRAIRE

« On servit d'abord, comme hors-d'œuvre, du bœuf en gelée, avec des cornichons. » (Madame Bovary – Gustave Flaubert)

Nom de la recette :

## Le bœuf en gelée de Madame Bovary

Nombre de part :

Pour 6 personnes

Temps de préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

3 heures

Préparation :

Faire mijoter la viande avec les légumes et le bouquet garni dans le bouillon pendant 3 h.

Filtrer le bouillon et faire réduire.

Ramollir la gélatine dans l'eau froide, l'incorporer au bouillon chaud.

Effiloche la viande, la disposer dans des moules et recouvrir du bouillon.

Réfrigérer 12 h avant de servir.

Ingrédients :

- 500 g de bœuf (jarret)
- 1 carotte
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 litre de bouillon de bœuf
- 4 feuilles de gélatine
- Sel, poivre

Notes :



# RECETTE LITTÉRAIRE

« On servit ensuite des poires Belle-Hélène, nappées d'un chocolat fondant qui luisait sous les chandelles. »

(Madame Bovary – Gustave Flaubert)

Nom de la recette :

## Les poires Belle-Hélène de Madame Bovary

Temps de préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

3 heures

Ingrédients :

- 4 poires
- 75 cl d'eau
- 150 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 100 g de chocolat noir
- 10 cl de crème liquide
- Amandes effilées grillées

Notes :

Nombre de part :

Pour 6 personnes

Préparation :

Éplucher les poires et les pocher dans l'eau avec le sucre et la vanille pendant 20 min.

Faire fondre le chocolat avec la crème.

Napper les poires égouttées de chocolat.

Parsemer d'amandes grillées avant de servir.



# RECETTE LITTÉRAIRE

« C'était un de ces coqs au vin dont la Maheude avait le secret, une grosse volaille que l'on noyait dans du rouge et que l'on faisait mijoter jusqu'à ce que la chair, imprégnée du jus, fondît comme du beurre. »

(Germinal – Émile Zola)

**Nom de la recette :**

## Le coq au vin de Germinal

**Nombre de part :**

Pour 6 personnes

**Temps de préparation :**

40 minutes

**Temps de cuisson :**

2 heures

**Préparation :**

Faire mariner le coq dans le vin avec les légumes coupés et les aromates pendant 12 h.

Égoutter la viande, la faire revenir dans l'huile, saupoudrer de farine.

Ajouter la marinade filtrée et laisser mijoter 2 h.

Faire revenir les lardons et les champignons, les ajouter à la sauce.

Servir chaud avec des pommes de terre ou des pâtes fraîches.

**Ingrédients :**

- 1 coq découpé
- 75 cl de vin rouge
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 200 g de champignons
- 150 g de lardons
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel, poivre, thym, laurier

**Notes :**



# RECETTE LITTÉRAIRE

« À côté du feu, la soupe aux choux dans la marmite jetait un parfum de terroir qui rendait heureux. »

(La Soupe aux choux – René Fallet)

**Nom de la recette :**

## **La soupe aux choux de La Soupe aux choux**

**Nombre de part :**

Pour 6 personnes

**Temps de préparation :**

20 minutes

**Temps de cuisson :**

45 minutes

**Préparation :**

Émincer le chou, peler et couper les légumes en morceaux.

Faire revenir l'oignon et le lard dans une marmite.

Ajouter les légumes, l'eau et le bouillon.

Laisser mijoter 45 min.

Mixer ou servir avec des morceaux.

**Ingrédients :**

- 1 chou vert
- 2 pommes de terre
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 l d'eau
- 200 g de lard
- 1 cube de bouillon
- Sel, poivre

**Notes :**



# RECETTE LITTÉRAIRE

« Elle songeait aux dîners fins, aux argenteries reluisantes, aux tapisseries peuplées de personnages anciens et d'oiseaux étranges dans une forêt de contes ; elle songeait aux mets exquis servis dans des vaisselles merveilleuses, aux galanteries murmurées et écoutées avec un sourire de sphinx, tout en mangeant, à la lueur du chandelier de bronze, un pot-au-feu ordinaire. »

(La Parure – Guy de Maupassant)

**Nom de la recette :**

**Le pot-au-feu des Loisel**

**Nombre de part :**

Pour 6 personnes

**Temps de préparation :**

45 minutes

**Temps de cuisson :**

2h30

**Préparation :**

Déposer la viande et l'os à moelle dans une grande marmite et recouvrir d'eau froide. Porter à ébullition et écumer les impuretés. Ajouter l'oignon, l'ail et le bouquet garni. Saler légèrement. Laisser mijoter à feu doux pendant 2 h 30. Ajouter les légumes coupés en gros morceaux et poursuivre la cuisson pendant 1 heure. Servir la viande et les légumes bien chauds avec du bouillon filtré et du pain grillé pour accompagner l'os à moelle.

**Ingrédients :**

- 1,5 kg de viande de bœuf (jarret, plat de côtes, gîte)
- 1 os à moelle
- 4 carottes
- 3 poireaux
- 3 navets
- 1 branche de céleri
- 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- Gros sel, poivre
- 3 litres d'eau

**Notes :**





# RECETTE LITTÉRAIRE

« (...) Des tartelettes amandines !

Oh ! goûtez mon nougat, il est exquis !

Ces petits pâtés-là sont tendres comme un cœur. »

(Cyrano de Bergerac – Edmond Rostand)

Nom de la recette :

## Les Tartelettes Amandines de Ragueneau

Nombre de part :

Pour 6 tartelettes

Temps de préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

20 minutes

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Foncer des moules à tartelettes avec la pâte sablée et piquer le fond avec une fourchette.

Dans un saladier, mélanger le beurre mou, le sucre glace et la poudre d'amandes.

Ajouter les œufs un à un, puis incorporer la farine et le rhum.

Étaler une fine couche de confiture sur le fond de chaque tartelette.

Répartir la crème d'amandes par-dessus et parsemer d'amandes effilées.

Cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce que la garniture soit dorée.

Laisser refroidir avant de déguster.

Ingrédients :

- 1 pâte sablée
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre glace
- 100 g de beurre mou
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de rhum (optionnel)
- Quelques amandes effilées
- Confiture d'abricot (ou autre fruit)

Notes :

