



astronomie Recettes

Par BERNARD PERIÉ
et ELIE ROUSSEAU

Les Gougères

Par BERNARD PERIÉ

Ingrédients :

- 50 g de margarine
 - 25 cl d'eau
 - Sel
- 4 œufs (petits)
- 125 g de farine
- 80 g de gruyère.

Préparation :

- Dans l'eau bouillante, faire fondre la margarine et le sel.

- Mettre d'un seul coup toute la farine, tourner vigoureusement. La pâte doit se détacher des bords. Retirer du feu et ajouter le gruyère coupé en lamelles. Continuer à tourner jusqu'à sa disparition.

- Ajouter les œufs les uns après les autres, tourner la pâte qui doit devenir très lisse (c'est dur!). (Il est préférable de sortir les œufs du réfrigérateur une heure avant.)

- Mettre la pâte sur une tôle beurrée, par petits paquets, et enfourner dans un four chauffé (thermostat 7 à 8 ou 220 °C).

- Laisser cuire sans ouvrir le four pendant une vingtaine de minutes; puis l'entrouvrir très légèrement jusqu'à la cuisson complète : ainsi vos gougères resteront fermes.

- Certains mettent du gruyère râpé sur la pâte avant la cuisson, mais il ne faut pas confondre « gougère » et « croque-monsieur ».

A noter :

Il est possible de congeler les gougères (les remettre quelques minutes au four avant de servir), mais rien ne vaut une bonne gougère qui sort du four.

Pour boire avec les gougères : un chablis est parfait ainsi qu'un aligoté « nature »; sans oublier le champagne ou un bon crémant... de Bourgogne.

Recette de mon grand-père M. Perraudin, pâtis-sier à Château-Chinon.



Le Gâteau de Noël

Par **BERNARD PERIÉ**

Ingrédients :

- 500 g de marrons ou, mieux encore, de châtaignes du Morvan
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 4 barres de chocolat à cuire
- Chocolat amer
- Sucre glace.

Préparation :

- Enlever la première peau, laisser quelques minutes les marrons dans l'eau très chaude (dans laquelle on aura ajouté un peu d'huile de table afin d'en faciliter l'épluchage), puis retirer la deuxième peau et cuire les marrons.

- Les passer au moins deux fois au moulin à légumes pour obtenir une pâte bien lisse et sans grumeaux, bien battre la pâte.
- Ajouter les 50 grammes de beurre en pommade et les 50 grammes de sucre.
- Faire fondre le chocolat dans très peu d'eau.
- Mélanger le tout.
- Mettre la préparation dans un moule à cake légèrement beurré.
- Le démouler. Au moment de servir, décorer en saupoudrant le chocolat amer et le sucre glace pour figurer la neige.
- Il est possible de le consommer plusieurs jours après l'avoir fait ou, mieux encore, de le congeler en attendant Noël (décongeler la veille et mettre le chocolat en poudre et le sucre glace au moment de servir).
- Boire avec un vin blanc doux : savennières, coteaux-du-layon, alsace vendanges tardives, sauternes, etc.

(Recette simple – pas de cuisson –, peu onéreuse et d'un goût délicieux.)

*Recette de mon grand-père.
M. Perraudin, pâtis-
sier à Château-Chinon.*



Escargots

la recette de nos grands-mères

Par **Elie Rousseau**

La bonne manière, c'était de les accommoder à la bourguignonne.

Au préalable, on laissait jeûner les escargots au moins deux mois. On procédait à la cuisson pour retirer l'animal de sa coquille. Celle-ci, lavée avec soin, était mise en réserve.

C'était alors la préparation de la farce : on hachait finement persil, ail, ciboules ou échalotes, champignons, le tout assaisonné de poivre et de sel et manié avec une quantité suffisante de beurre frais.

On mettait un peu de cette savante préparation dans le fond de chaque coquille, puis l'escargot, qu'on recouvrait entièrement de la même préparation. On passait alors la lame d'un couteau par-dessus pour affermir et lisser le tout.

On ajoutait si l'on voulait de la mie de pain pour donner plus de corps aux fines herbes.

On rangeait côte à côte les escargots sur un plat dans lequel on avait mis un verre de vin blanc.

Et on maintenait le feu dessus et dessous, pendant une demi-heure.

Conseils de Bernard Perié :

Si vous mangez des escargots pour les réveillons, ajoutez à la farce de la poudre de noisette, un peu de noix de muscade râpée.

Certains préconisent également quelques gouttes de pastis; ce n'est pas mon avis, les anisés marquent trop le goût.

Nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année.