

convivial

Daube de lapin aux quetsches

Pour 6 personnes : 1 lapin fermier de 1,5 kg coupé en morceaux, 250 g de lard fumé, 500 g de quetsches assez fermes, 4 échalotes, 1 bouquet garni, 20 g de beurre, 2 cuil. à s d'huile, 50 cl de Cahors, 1 cuil. à c de piment de la Jamaïque, 1 cuil. à s de farine, sel, poivre du moulin.

Prép. : 25 min.
Cuisson : 1 h 05

Dans une cocotte, faites rissoler les morceaux de lapin en commençant par la partie avant (tête, pattes et poitrine). Remplacez-les par les cuisses, terminez par les râbles. Comptez en tout 20 min de cuisson. Salez, poivrez, réservez. Dorez ensuite dans la cocotte les échalotes hachées et le lard découpé en morceaux. Jetez la matière grasse rendue, remplacez-la par le beurre. Poudrez de farine, remuez, laissez à peine roussir. Versez le vin peu à peu. Remettez les morceaux de lapin dans le récipient. Portez à ébullition, écumez. Ajoutez le bouquet et les piments écrasés. Cuisez 20 min à couvert en remuant de temps en temps. Essuyez les quetsches. Ne les dénoyotez pas. Ajoutez-les au lapin, laissez mijoter 20 min avant de retirer fruits et viande. Provoquez la réduction du jus à découvert. Passez-le, rectifiez l'assaisonnement. Servez-le avec le lapin aux quetsches.

Ajoutez un morceau de sucre à la sauce au vin si celle-ci paraît trop acide. Vous ferez aussi cette recette avec du vin blanc et des reines-claude.

pour les enfants

Tarte aux mirabelles

Pour 6 personnes : la pâte : 220 g de farine, 160 g de beurre, 1 œuf, 1 pincée de sel.

La garniture : 1,5 kg de mirabelles, 75 g de sucre en poudre, 6/8 galettes de Saint-Michel au beurre.

Prép. : 30 min.
Cuisson : 35 min.

Laissez le beurre 2 h à température ambiante. Coupez 150 g de beurre en dés, déposez-les, avec l'œuf et le sel au centre d'une fontaine de 200 g de farine. Ramenez les ingrédients vers le centre en les mélangeant et en ajoutant un fond de verre d'eau (4 à 5 cl). Travaillez la pâte en l'écrasant avec la paume de la main. Roulez-la en boule. Réservez-la 2 h au frais. Dénoyotez les prunes. Réservez les noyaux. Préchauffez le four à 210° C (th 7). Déposez la pâte étirée sur un moule à tarte de 26 cm de diam. Piquez-la. Tapissez-la de papier sulfurisé avec les noyaux dessus. Précuisez-la au four 10 min. Enlevez le papier, poudrez le fond de tarte de galettes Saint-Michel réduites en chapelure. Disposez-y les mirabelles côté fendu dessous. Poudrez de sucre. Cuisez 25 min au four. Laissez tiédir. Servez.

La veille, vous pouvez faire tremper les prunes dénoyotées dans un mélange de miel et d'eau-de-vie puis faire réduire ce liquide sur le feu pour en napper la tarte.

Et pourquoi pas ?...

D'autres tartes

✓ Façon alsacienne : prunes dénoyotées, poudrées de cannelle, installées sur un fond de pâte, cuites 20 min. à 220° C (th 7/8) puis nappées d'un mélange de 2 œufs battus avec 10 cl de lait, 15 cl de crème et 100 g de sucre puis remises 10 min au four.

✓ Tourte angevine : prunes dénoyotées, mises à macérer dans du sucre en poudre, égouttées, déposées sur un fond de pâte, recouvertes de pâte dorée à l'œuf. Avec une petite cheminée au centre pour que la vapeur s'échappe. La tourte cuite au four 35 à 40 min.

✓ «Flognarde» : 4 œufs battus, mélangés au fouet avec 100 g de sucre, 80 g de farine, 80 g de beurre

fond, une pincée de sel. Après avoir ajouté 25 cl de lait, on verse la préparation dans un plat en terre sur 1 kg de prunes de plusieurs variétés, dénoyotées, et partagées en deux pour les plus grosses. On cuit 45 min au four à 180° C (th 6).

Desserts en vrac

✓ Coulis de prunes crues mixées, parfumé de jus de citron, voilé de vanille, à servir avec des glaces ou en accompagnement de feuilletés aux prunes.

✓ Soupe alsacienne : quetsches cuites avec du miel et du vin blanc aromatisé de zestes d'orange, de cannelle, de poivre et de muscade. Pour accompagner de la briochette toastée ou du pain perdu.