

Recettes recueillies par
Marc Faivre et sa famille

CARNET DE RECETTES
Franche-Comté

Éditions **QUEST-FRANCE**

Bajoue salée et séchée

*Cette recette se fait
sur plusieurs jours.*



Pour 10 personnes

1 bajoue de porc entière
1 tête d'ail
100 g de persil haché
Gros sel
Poivre



Préparation

- Mettre la bajoue au sel pendant 4 à 5 jours.
- La rincer.
- Hacher finement l'ail et le persil.
- Etendre sur la viande, côté chair. Poivrer abondamment. Rouler et ficeler bien serré.
- Laisser sécher la viande au frais.
- Pour la déguster, cuire au bout de quelques jours ou la laisser sécher comme un jambon cru et couper très fin.



Fromage de tête des Granges Tavernier



Pour 4 petits saladiers

1/2 tête de cochon
2 pieds de cochon
1 queue de cochon
2 carottes
1 poireau
50 cl de vin blanc sec
1 tête d'ail
1 oignon
Thym
Laurier
1 bouquet de persil plat
Sel, poivre



Préparation

- Dans une large casserole, mettre la tête, les pieds et la queue de cochon.
- Recouvrir d'eau froide et porter à ébullition en écumant sans arrêt.
- Saler et cuire environ 4 h.
- Quand la chair se détache des os, sortir les morceaux du bouillon. Séparer la chair des os.
- Couper grossièrement et remettre dans la casserole pour cuisson avec tous les aromates ajoutés au bouillon : carottes émincées en rondelles, poireau coupé finement, vin blanc, ail et oignon hachés, thym, laurier, poivre.
- Cuire à nouveau 30 min.
- Ajouter le persil coupé finement et vérifier l'assaisonnement.
- Remplir les saladiers et laisser refroidir complètement pour faire prendre en gelée.
- Déguster avec des champignons au vinaigre.

Bécassine rôtie



Pour 4 personnes

4 bécassines
4 bardes de lard
100 g de beurre
2 cl de cognac
Sel, poivre



Préparation

- Entourer les bécassines avec la barde de lard et ficeler.
- Faire fondre 70 g de beurre dans une cocotte. Rôtir les bécassines de tous les côtés, saler et poivrer.
- Refermer la cocotte pour cuire environ 15 min. Pour vérifier la cuisson, renverser les bécassines (le sang ne doit plus couler).
- En fin de cuisson, retirer la graisse, déglacer avec le cognac, ajouter une bonne noix de beurre et laisser réduire quelques minutes.
- Servir accompagné d'un chou.

Pigeon ramier aux choux



Pour 4 personnes

4 fines tranches de lard
4 pigeons ramiers
60 g de saindoux
800 g de choux
2 gousses d'ail
Sel, poivre



Préparation

- Faire revenir le lard et les pigeons découpés dans le saindoux. Saler et poivrer.
- Blanchir les choux à l'eau salée quelques minutes et les rafraîchir.
- Ajouter dans la cocotte des pigeons avec l'ail haché et laisser cuire à couvert à feu doux pendant 2 h. Arroser de temps en temps.
- Vérifier l'assaisonnement et servir.

Apéritif au pamplemousse de Raymonde à Luxeuil



Ingrédients

- 1 pamplemousse
- 200 g de sucre
- 1 cuillerée à soupe
de chicorée en grains
- 1 l de vin blanc de
ménage à 11°
- 1 verre d'alcool de fruits
à 45°



Préparation

- Râper l'écorce du pamplemousse sans retirer le blanc.
- Faire macérer avec le sucre, la chicorée en grains et le vin pendant 24 h.
- Filtrer.
- Ajouter l'alcool de fruits.

Plus il vieillit, meilleur il est.

Quinquina



Ingrédients

- 1 l de vin
- 20 têtes de camomille
- 15 g d'écorces
d'orange amère
- 1 gousse de vanille
- 1/2 verre de marc
- 22 morceaux de sucre



Préparation

- Faire macérer pendant dix jours le vin, les écorces d'orange amère, la camomille, la vanille, le marc et le sucre.
- Filtrer pour consommer en apéritif.

Table des recettes

Soupes - 6

- Soupe à la tomate - 7
- Soupe à l'oseille - 8
- Soupe au chou - 9
- Soupe aux pois jaunes de Frasne - 10
- Soupe à la courge de Gray - 11
- Soupe de gaudes - 12
- Potage aux flocons d'avoine ou d'orge - 13
- Potage aux courgettes - 14
- Soupe au fromage et au bouillon de bœuf - 15

Entrées, charcuteries et fumés - 16

- Pâté en croûte de ma grand-mère Gaby - 17
- Bajoue salée et séchée - 18
- Fromage de tête des Granges Tavernier - 19
- Saucisse de Morteau en brioche - 20
- Boudin du père Nicolas - 21
- Pâté de lapin de la Rièpe - 22
- Les raviolis de Tante Sophie - 23
- Tarte au fromage - 24
- Corniottes au fromage - 24
- Croûtons au fromage - 25
- Croûte aux champignons - 26
- Quenelles à la semoule fine - 27
- Tarte aux oignons - 28
- Tarte à la tomate du jardin - 29

Poissons, grenouilles et crustacés - 30

- Chevesne en quenelles - 31
- Poisson au four et au vin blanc - 32
- Pain de poisson - 33
- Truite d'Oye-et-Pallet au vin jaune - 34
- Friture de perches du lac de Malpas - 35

- Tanche du barrage à la moutarde - 36
- Brochet du lac Saint-Point à la crème - 37
- Grenouilles sautées de La Gouille - 38
- Grenouilles à la crème - 39
- Grenouilles en omelette - 40
- Ecrevisses André Melin - 41

Viandes, volailles, abats et gibiers - 42

- Tourte à la viande - 43
- Blanquette « Marguerite d'Amance » - 44
- Rognons de veau au vin jaune - 45
- Langue de veau marinée au vin blanc - 46
- Langue de bœuf sauce madère - 47
- Bœuf en miroton - 48
- Boulettes de bœuf - 48
- Rissoles - 49
- Pot-au-feu du dimanche - 50
- Croquettes de viande - 51
- Potée - 52
- Navarin d'agneau au fenouil du pépé Max - 53
- Poule au riz - 54
- Poule au blanc - 55
- Coq au vin d'Arbois - 56
- Pintade farcie - 57
- Bécassine rôtie - 58
- Pigeon ramier aux choux - 59
- Mon lapin en gibelotte - 60
- Lapin en civet - 61

Légumes et accompagnements - 62

- Pâtes fraîches - 63
- Laitue à la crème - 64
- Choux-raves au lard de Largillat - 64
- Haricots d'été - 65
- Chou farci - 66
- Endives et jambon de montagne - 67

Gratin de pommes de terre - 68
Croquettes de pommes de terre - 69
Paillasson de pommes de terre
au comté - 70
Champignons mousserons - 71
Jaunottes du mois d'août - 72
Petits gris à la crème et à la cervelle - 73

Œufs et fromages - 74

Œufs en meurette - 75
Œufs grigonnais - 76
Omelette soufflée - 76
Œufs brouillés sur
pommes de terre - 77
Omelette aux petits gris - 78
Omelette au lard fumé du Taupier - 79
Cancoillotte - 80
« Bouette » avec des rondes - 81

Desserts - 82

Pruneaux au vin rouge, chantilly Elisa - 83
Poires au vin rouge - 84
Fraises de Vaux-et-Chantegrue - 85
Charlotte de pommes au four - 85
Dessert aux pommes
de Nans-sous-Sainte-Anne - 86
Pommes en chemise - 87
Beignets aux pommes de Léa - 88
Tarte aux pommes rouges des
Grangettes - 89
Tarte à la rhubarbe - 90
Clafoutis aux cerises noires du Chable - 91
Gâteau aux marrons - 92
You-you - 93
Flan de riz « Mamie Jeannette » - 94
Pain de semoule de La Minette - 95
Pain au lait de Geneviève - 96
Polka - 97

Gâteau Pérole - 98
Biscuit Joséphine des années 1930 - 99
Gâteau de Sophie - 100
Gâteau pour le goûter - 101
Tôt-fait de maman - 102
Petits pains - 102
Tarte sèche des Hôpitaux Vieux - 103
Galettes à la cannelle - 104
Calottes d'après-messe - 105
Feuilles d'automne (sablés) - 106
Croquets - 107
Sèches - 107

Conserve et confitures - 108

Cornichons au vinaigre - 109
Pruneaux au vinaigre - 109
Groseilles au vinaigre - 110
Tanche du lac Saint-Point en bocaux - 111
Cerises à l'aigre-doux de la vallée
de la Loue - 112
Haricots verts au sel - 112
Myrtilles en bocaux - 113
Prunes vertes de Malbuisson en
confiture - 114
Confiture de rhubarbe - 114
Confiture de vieux garçon - 115
Coings en gelée ou pâte - 116
Marmelade de tomates vertes - 117

Apéritifs et liqueurs - 118

Liqueur de prune
de mon institutrice - 119
Vin de pêche de vigne - 120
Vin de noix de Saint-Vit - 120
Apéritif au pamplemousse
de Raymonde à Luxeuil - 121
Quinquina - 121