



RECETTES **du** **Périgord**

JACQUELINE LEYMARIE

Photographies Sébastien MERDRIGNAC

Éditions **OUEST-FRANCE**

Pressé de légumes au foie gras à la vinaigrette de truffes

Pour 6 personnes

500 g de foie gras
200 g de poireaux
150 g de carottes
200 g de chou-fleur
150 g de céleri-rave
150 g de haricots verts

150 g de châtaignes
30 g de truffe
30 g de salade mélangée
50 cl de gelée
Vinaigrette aux truffes

- Couper en julienne carotte, céleri, châtaignes et chou-fleur.
- Couper le poireau en deux afin d'obtenir les grandes feuilles pour tapisser la terrine.
- Cuire tous les légumes assaisonnés à la vapeur. Les faire refroidir.
- Monter la terrine par couche et par couleur avec, au milieu, le foie gras et la truffe.
- Verser la gelée bouillante sur la terrine.
- Mettre au réfrigérateur pour la faire refroidir. Démouler.
- Dresser l'assiette : fond de salade, tranche de pressé, vinaigrette aux truffes et truffe râpée.





Volailles

Poulet sauce rouilleuse

Pour 6 personnes

1 poulet
Graisse d'oie
1 oignon
1 dizaine de petits
oignons blancs
1 cuillerée à soupe
de farine
2 verres de vin blanc
Vinaigre
1 bouquet garni
1 petit verre de fine
champagne
Sel et poivre

- Prendre soin de recueillir le sang du poulet dans un bol avec un peu de vinaigre, afin qu'il ne fige pas.
- Découper en morceaux un poulet cru, vidé et flambé, couper la carcasse en deux, supprimer les pattes aux jointures, et séparer le blanc de l'aile.
- Faire fricasser à feu vif, les morceaux de poulet avec la graisse fine.
- Lorsqu'ils sont bien dorés, ajouter un oignon haché et une dizaine de petits oignons blancs que vous faites rissoler également. Saupoudrer d'une bonne cuillerée de farine que vous faites un peu roussir. Mouiller avec le vin blanc ou simplement avec de l'eau tiède.
- Saler, poivrer, ajouter un bouquet garni de thym, laurier, persil et laisser cuire tranquillement pendant 45 min, selon la jeunesse et la grosseur de la volaille.
- Délayer tout doucement un peu de sauce avec le sang, plus un petit verre de fine champagne et, quelques minutes avant de servir, ajouter au reste de la sauce en mélangeant bien le tout.
- À partir de ce moment, repousser la cocotte sur le coin du feu, car le sang ne doit cuire que très lentement.
- Servir avec des pommes vapeur.





Accompagnements

Potée de chou vert frisé

Pour 4 personnes

300 g de gros oignons
300 g de poitrine
fumée
200 g de carottes
1 chou vert frisé
20 cl de vin blanc
Sel et poivre

- Émincer finement le chou, le blanchir et l'égoutter.
- Tailler la poitrine en lardons. Faire revenir ceux-ci dans la graisse de canard et ajouter les oignons émincés, les carottes coupées en rondelles et le chou ciselé.
- Mouiller légèrement avec le vin blanc et porter à ébullition.
- Laisser mijoter 1 h environ.
- Assaisonner et servir.



Flan de légumes

Pour 6 personnes

1 kg de courgettes
2 oignons
6 œufs
50 cl de lait

50 cl de crème fluide UHT
Noix muscade
Sel et poivre

- Dans un faitout, faire blondir deux oignons émincés, ajouter 1 kg de courgettes coupées en rondelles. Assaisonner.
- Cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien confites.
- Dans un saladier, battre six œufs entiers, ajouter le lait et la crème fluide. Saler, poivrer et ajouter un peu de noix muscade.
- Ajouter les courgettes froides ou chaudes. Verser dans un moule beurré à cake ou à tarte.
- Cuire au bain-marie à 180 °C (th. 6) pendant 1 h 30.
- Vérifier la cuisson avec la pointe du couteau que l'on doit retirer nette.

Vous pouvez remplacer les courgettes par des carottes, du céleri ou des haricots verts.



Gâteau aux noix

Pour 8 personnes

300 g de noix hachées
50 g de beurre
300 g de sucre
90 g de farine

6 œufs
5 cl de liqueur de noix
200 g de chocolat fondu (facultatif)
Beurre et farine pour le moule

- Séparer les blancs des jaunes, en mettant de côté les blancs dans un récipient.
- Dans un autre récipient, mélanger les jaunes en y incorporant le sucre (les mélanger jusqu'à ce qu'ils obtiennent une couleur jaune pâle).
- Ajouter les noix hachées et la liqueur de noix en les mélangeant, puis le beurre fondu (attention, le beurre ne doit pas être chaud pour ne pas cuire la farine).
- Monter les blancs en neige, puis les incorporer à la pâte en faisant attention de ne pas les faire retomber.
- Beurrer et fariner le moule.
- Cuire à four moyen à 200 °C (th. 6/7) pendant 30 min environ.

Vous pouvez napper le gâteau de chocolat fondu et le décorer de noix.





Table des recettes

Entrées 4

Cassolette d'escargots aux cèpes	4
Foie gras frais en terrine	6
Salade de ris de veau aux copeaux de truffe	8
Tourin blanchi à l'ail	9
Pressé de légumes au foie gras à la vinaigrette de truffes	10

Poissons 12

Truite au verjus	12
Carpe farcie à l'ancienne au Monbazillac	14
Croustillant de sandre au jus de truffe	15

Volailles 16

Poulet sauce rouilleuse	16
Aiguillettes de canard sauce Périgueux	18
Cou d'oie farci	20
La poule au pot de Sorges	21

Viandes 22

Enchaud confit	22
Tournedos Rossini	24
Sauté de veau	25

Accompagnements 26

Potée de chou vert frisé	26
Pommes sarladaises	28
Confiture d'oignons	29
Omelette aux truffes	30
Oeufs brouillés aux truffes	30
Truffe sous la cendre	32
Flan de légumes	34

Desserts 36

Massepain du Périgord	36
Gâteau glacé aux noix sauce chocolat ou soufflé glacé	38
Sorbet à la truffe	39
Clafoutis aux fruits frais	40
Gâteau aux noix	42
Sabayon de fruits rouges au Monbazillac ..	44

ÉGALEMENT AUX ÉDITIONS OUEST-FRANCE



Les photos des pages 5, 11, 33, 41, 45 et 46 sont © Sucré Salé.

Éditions **OUEST-FRANCE**

Éditeur Jérôme Le Bihan
Coordination éditoriale Lise Corlay
Collaboration éditoriale Julie Pommier
Conception graphique Studio des Éditions Ouest-France
Mise en page Service Suppléments Ouest-France
Photogravure Graph&Ti, Rennes
Impression Imprimerie Clerc, Saint-Amand-Montrond (18)

© 2019 Éditions Ouest-France
Édilarge SA, Rennes
ISBN : 978-2-7373-8122-5
Dépôt légal : mai 2019
N° d'éditeur : 10217-01-02-05-19

Imprimé en France
www.editionsouestfrance.fr