



CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LES LANDES



Télécharger



Lire En Ligne

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LES LANDES

COLLECTIF

CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LES LANDES COLLECTIF

 [Télécharger CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LES LANDE ...pdf](#)

 [Lire en ligne CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LES LAN ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LES LANDES COLLECTIF

96 pages

Extrait

Coquelet mariné aux échalotes et au serpolet

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 30-40 min

Attente : 5-6 h la veille pendant la préparation

puis toute la nuit - 30 min le jour même

- ° 4 coquelets
- ° 1 bouquet de serpolet séché
- ° 4 échalotes
- ° ½ citron non traité
- ° 50 cl de verjus
- ° 4 feuilles de laurier
- ° 2 c. à s. d'huile d'olive
- ° 1 c. à s. d'huile de tournesol
- ° sel et poivre

Dans les Landes, il était de tradition de chasser l'alouette, la palombe, mais aussi le «bruant ortolan», un petit passereau très convoité pour sa chair délicate, assez grasse due à un gavage naturel et dont la dégustation - à l'armagnac ! - faisait partie d'un certain art de vivre jusqu'à ce que sa chasse soit interdite. Violette fait un clin d'oeil à l'ortolan en proposant du coquelet, une volaille à la chair tellement fine qu'on aimerait en sucer les os ! Il est servi mariné aux échalotes et parfumé par le serpolet - le thym sauvage des Landes. Cette plante aromatique se récolte au printemps et on la fait sécher pour la consommer tout l'hiver. En tisane, le serpolet est très efficace contre tous les maux de gorge.

La veille

Disposer dans un plat à four les coquelets et les saupoudrer de serpolet. Peler et émincer les échalotes, couper le citron en fines rondelles et répartir le tout sur les coquelets. Ajouter le verjus, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, et pour finir les feuilles de laurier. Couvrir et réserver au réfrigérateur pour que la marinade imprègne bien les volailles. Au bout de 5 ou 6 heures, retourner les coquelets en les arrosant bien de la marinade, et les remettre au frais jusqu'au lendemain.

Le jour même

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

Récupérer la marinade et la faire réduire 15 minutes dans une poêle à feu doux avec l'huile de tournesol, en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps, verser sur les coquelets l'huile d'olive restante et enfourner 5 à 7 minutes, les retourner et les enfourner de nouveau 5 à 7 minutes.

À leur sortie du four, saupoudrer les coquelets d'une pincée de sel et d'une de poivre. Verser délicatement la marinade réduite dessus et ajouter dans le fond du plat V2 verre d'eau. Couvrir et laisser reposer 30 minutes. 10 minutes avant de servir, enfourner à nouveau à 120 °C (th. 4) et déguster bien chaud avec un gratin de panais. Présentation de l'éditeur

Que cuisine-t-on de nos jours dans la campagne landaise ?

Il existe une cuisine à la ferme actuelle, où terroir ne rime plus avec nostalgie, mais où produit rime toujours avec qualité et saison.

A travers la vie de Violette tenant une ferme-auberge dans les Landes, c'est tout un patrimoine culinaire qui est décrit : le potager, les produits achetés aux voisins (asperges, volailles), les temps forts selon les saisons et les recettes qui en découlent.

Violette Valès vous accueille au Jardin de Violette, sa ferme-auberge à Lencouacq.

Download and Read Online CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LES LANDES COLLECTIF

#DZ5Q106EUR8

Lire CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LES LANDES par COLLECTIF pour ebook en ligne
CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LES LANDES par COLLECTIF Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LES LANDES par COLLECTIF à lire en ligne.
Online CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LES LANDES par COLLECTIF ebook Téléchargement PDF
CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LES LANDES par COLLECTIF Doc
CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LES LANDES par COLLECTIF Mobipocket
CUISINE A LA FERME AUJOURD'HUI DANS LES LANDES par COLLECTIF EPub
DZ5Q106EUR8DZ5Q106EUR8DZ5Q106EUR8