

Recettes salées

- [Farfalle à la bolognaise](#)
- [Gougères](#)
- [Kombutcha \(1ère fermentation\)](#)
- [Kombutcha \(2ème fermentation\)](#)
- [Pâte à galette de sarasin \(~6 galettes\)](#)
- [Pâte à pizza \(2 pizzas\)](#)
- [Pâte brisée salée](#)
- [Poulet au curry \(~4 personnes\)](#)
- [Quiche Lorraine](#)
- [SCOBY](#)
- [Lasagne à la bolognaise](#)
- [Gyoza](#)
- [Feuillantine Comtoise](#)
- [Talmouse de Saint Denis](#)

Farfalle à la bolognaise

Temps :

- 30min préparation
 - 3h+ cuisson
-

Ingrédients :

- 500g farfalle
 - 300g de viande hachée de boeuf
 - 150g de viande hachée de porc
 - 80g de pancetta
 - 1/2 oignon
 - 1/2 carotte
 - 1/2 céleri
 - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 30g de beurre
 - 10cl de vin rouge
 - 200g de pulpe de tomate
 - persil
 - bouillon non salé
 - noix de muscade
-

Étapes :

1. Dans une poêle, faire cuire avec le beurre et l'huile d'olive, l'oignon, la carotte, le céleri, le persil et la pancetta.
2. Ajouter les viandes, faire cuire à feu moyen.
3. Une fois cuite, ajouter le vin. Faire bien évaporer les liquides.
4. Ajouter la pulpe de tomate, noix de muscade, sel, poivre.
5. Laisser cuire à feu doux-moyen pendant quelques heures (minimum 2h). Rajouter du bouillon quand il manque d'eau
6. Faire cuire les farfalle, mélanger à la sauce. Servir avec du parmesan

Gougères

Temps :

- 15min préparation
 - 45min cuisson
-

Ingrédients :

- 1/4L d'eau
 - 125g de farine
 - 80g de beurre
 - 4 oeufs
 - 170g gruyère rapé
-

Étapes :

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Faire chauffer dans une casserole l'eau, le sel, le beurre
3. A l'ébullition, mettre la farine d'un coup
4. Faire sécher à feu doux en remuant sans cesse
5. Mettre les oeufs les uns après les autres, hors du feu
6. Rajouter le gruyère
7. Dans un plat à tarte beurré, les mettre en boules en couronne
8. Mettre au four 45min. Tester la cuisson avec un couteau, la pointe doit ressortir propre

Kombutcha (1ère fermentation)

Temps :

- 30min préparation
 - 1 semaine fermentation
-

Ingrédients :

- 1L d'eau bouillante
 - 1L d'eau froide
 - 15g de thé noir (ou 5~7 sachets)
 - 150g de sucre
 - 1 SCOBY (voir recette SCOBY)
 - 4 louches du kombutcha précédent
-

Étapes :

1. Mettre le SCOBY et son liquide dans un récipient
2. Faire bouillir 1L d'eau, faire infuser le thé dedans pendant 15min
3. Ajouter le sucre dans le thé
4. Dans une jarre, mettre l'eau froide puis l'eau chaude infusée (pour éviter les chocs thermiques)
5. Mettre la SCOBY et son liquide dans la jarre
6. Recouvrir d'un chiffon, laisser fermenter ~1 semaine à l'abri de la lumière

Kombutcha (2ème fermentation)

Temps :

- 30min préparation
 - 3 jours fermentation
-

Ingrédients :

- X L de kombutcha 1ère fermentation
 - Fruits
 - Bouteilles de fermentation (voir boutique spécialisée bière)
-

Étapes :

1. Couper les fruits en petits morceaux, les mettre au fond des bouteilles
2. Remplir les bouteilles avec le kombutcha
3. Fermer les bouteilles, les laisser à température ambiante ~3 jours
4. Les conserver au frigo ensuite, les boient assez rapidement (⚠ la pression monte rapidement, ouvrir au-dessus de l'évier)

Pâte à galette de sarasin (~6 galettes)

Temps :

- ~30min préparation
 - 2h repos
-

Ingrédients :

- 165g de farine de sarasin
 - 40cl d'eau
 - 5g de sel
 - 1 oeuf
-

Étapes :

1. Mettre la farine en puit, avec le sel
2. Verser l'eau au fur et à mesure, battre énergiquement avec une cuillère en bois
3. Ajouter l'oeuf
4. Laisser reposer 2h

Pâte à pizza (2 pizzas)

Temps :

- ~1h travail
 - ~4h repos
-

Ingrédients :

- 300g de farine (T55)
 - 180g d'eau
 - 6g de sel
 - 2g levure de boulanger
 - huile d'olive
-

Étapes :

1. Mettre la levure dans l'eau, mélanger.
2. Mélanger la farine et le sel dans un bol.
3. Ajouter l'eau, mélanger en une boule.
4. Sortir la boule, la travailler sur le plan de travail (minimum 10min, possibilité de laisser reposer)
5. Mettre dans un bol légèrement huilé, laisser reposer 2h à température ambiante.
6. Découper en deux parts, laisser reposer au frigo.

Pâte brisée salée

Temps :

- 10min
-

Ingrédients :

- 250g de farine
 - 125g de beurre en dés
 - 1/2 cc de sel
 - 1 **jaune** d'oeuf
 - 50ml d'eau
 - *Noix de muscade dans la pate ?*
-

Étapes :

1. Mettre farine, beurre, sel dans un récipient.
2. Bien mélanger jusqu'à avoir la texture du sable mouillé.
3. Ajouter eau et jaune, bien mélanger jusqu'à avoir une boule.
4. Pétrir la boule (étaler puis étirer avec la paume).

Poulet au curry (~4 personnes)

Temps :

- 45min
-

Ingrédients :

- 2 escalopes de poulet
 - 1 oignon (ou 1/2 oignon)
 - 200g de purée de tomate
 - 20cl de lait de coco
 - 2 cuillères à soupe de curry
 - 125g de riz
-

Étapes :

1. Faire revenir oignon coupé en cube et le poulet coupé en morceaux fins.
2. Une fois le poulet doré, mettre les tomates, le lait de coco et le curry.
3. Faire chauffer à feu doux pendant 30min.
4. Faire cuire le riz en attendant.
5. Assembler les deux.

Quiche Lorraine

Temps :

- 15min préparation
 - 35-40min cuisson
-

Ingrédients :

- 1 pate brisée (△Si pâte brisée maison, faire chauffer 10min)
 - 200g de lardons
 - 4 oeufs
 - 40 cl de crème fraîche liquide (ou 20cl crème + 20cl lait)
 - 1 pincée de poivre
 - 1 pincée de noix de muscade
-

Étapes :

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Faire dorer les lardons à la poêle, les égoutter
3. Dans un récipient, mettre les oeufs, la crème (+lait si lait), le poivre, la muscade. Bien mélanger.
4. Dans un moule à tarte beurré, mettre la pâte. Replier les bords et piquer le fond avec une fourchette.
5. Si pâte maison, faire chauffer 10min à vide
6. Étaler les lardons sur la pâte
7. Verser l'appareil dans le moule à tarte
8. Mettre au four ~35min

SCOBY

Temps :

- ~ 1 mois
-

Ingrédients :

- Kombutcha du commerce
 - 1L d'eau chaude
 - 1L d'eau froide
 - 15g de thé noir
 - 150g de sucre
-

Étapes :

1. Faire infuser le thé noir dans l'eau chaude pendant 15min
2. Rajouter le sucre
3. Mettre l'eau froide dans une jarre, puis ajouter le thé sucré
4. Ajouter le kombutcha du commerce
5. Mettre un chiffon dessus, conserver dans le noir
6. Au bout d'un mois la SCOBY devrait être développée
7. Ne pas utiliser le liquide pour faire du kombutcha, il est trop fermenté. Mais à utiliser pour le starter

Lasagne à la bolognaise

Temps :

- 4h bolognaise
 - 20min assemblage
 - 30min cuisson
-

Ingrédients :

- Faire une grosse bolognaise
 - Plaques de pâtes à lasagne
 - 100g beurre
 - 100g farine
 - 70cl lait
 - Noix de muscade
 - Emmental
 - Parmesan
-

Étapes :

1. Faire une bolognaise, un peu liquide
2. Faire une béchamel (Beurre fondue dans casserole, puis farine, ajouter le lait progressivement, ajouter de la noix de muscade)
3. Beurrer un grand plat
4. Dans le fond, mettre un peu de sauce + béchamel
5. Mettre des pâtes, en casser des bouts pour faire tout le plat
6. Ajouter une couche de sauce + béchamel, avec du fromage (parmesan ou emmental)
7. Répéter les couches
8. Pour la fin, couche de pâtes, puis bonne couche de béchamel, puis bonne couche de fromage
9. Au four à 180C pendant ~30min
10. 5min avant la fin, remonter le plat et mettre en mode gratinage du four (bien surveiller)

Gyoza

 <p>GROUND MEAT 1 part</p> <p>- PORK - BEEF - CHICKEN - TURKEY - FIRM TOFU - IMPOSSIBLE BURGER</p>	 <p>MINCE VEGETABLES .5 part (optional)</p> <p>- CABBAGE - CARROTS - ONION - MUSHROOM - PEPPERS</p>	 <p>SALT 1.5% (OF MEAT)</p> <p>USED TO ENSURE THE FILLING IS WELL SEASONED LIKE SAUSAGE.</p>	 <p>AROMATICS & SEASONINGS have fun</p> <p>- GINGER - GARLIC - HOT PEPPER - SOY SAUCE - VINEGARS - DRY SPICES</p>
--	---	---	---

Gyoza Components

- 1-2 lbs (450-900 g) of gyoza filling (using the equation above)*
- 1 pack (40-60 sheets) of Gyoza or dumpling wrappers
- Neutral oil & water, for cooking

Sauce Components

- 3 part soy sauce
- 1 part rice vinegar
- .5 part sesame or chili oil (optional)
- Minced scallion (optional)

*If you want to follow an exact recipe, here's an example.

Instructions

- Make filling & sauce: Knead all filling ingredients until well combined and sticky. Mix sauce ingredients in a container and set aside.
- Fill the gyoza: Place a small spoonful of filling in the center of the wrapper. Dampen the edge of the wrapper with water. Pinch the wrapper together in one spot, at the center. Make 3-4 pleats on the right and left sides of the centerfold, pressing each pleat firmly against the back of the wrapper. Push out any air and sealing as you go.
- Freeze extras: Any gyoza that you won't cook right away can be frozen by freezing on a baking sheet for 30-60 minutes and then transferring to a freezer-safe container or gallon bag.
- Cook & serve: The gyoza can be cooked right away or straight from the freezer w/o defrosting. Add a small drizzle of oil to a medium-hot pan. Sear a batch of gyoza until browned on the flat bottom side, then add a few spoonfuls of water. Cover and steam for 4 minutes (6 mins if previously frozen) until cooked through. Serve warm with sauce.

Feuillantine Comtoise

Temps :

- 40 min préparation
 - 45min cuisson
 - 2h15 repose
-

Ingrédients :

Béchamel

- 50g farine
- 650g lait
- 50g beurre
- 1/2 cuillère à café sel
- 1/2 cuillère à café muscade
- poivre

(test : faire un peu plus de béchamel ? x10/20% ?)

Pate brisée

- 75g beurre
- 150g farine
- 1/3 cuillère à café sel
- 50g eau

Autre pour la feuillantine

- 2 pates feuilletées (une pour fermer, une pour décoration)
- 8 tranches de jambon
- 160g comté

Dorure

- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à soupe de lait

Étapes :

Béchamel

1. Faire la béchamel (beurre, puis farine, puis lait+sel+muscade+poivre)
2. Laisser tiédir 15min, puis filmer au contact et mettre au frigo 1h30

Pate brisée

1. Mélanger beurre, farine, sel, pour avoir consistance de sable
2. Faire une boule, emballer, mettre au frigo 1h

Montage

1. Sortir la pate, faire un rectangle de 30cm x 20cm
2. Mettre sur la plaque qui ira au four + feuille silicone
3. Recouvrir de béchamel (5 cuillères à soupe), laisser les quatre bords libre de 2 cm
4. Mettre du jambon pour recouvrir (ne pas hésiter à couper les tranches)
5. Remettre une couche de jambon
6. Recouvrir de béchamel (5 cuillères à soupe), puis mettre 80g de comté
7. Recommencer l'enchainement, finir par une couche de béchamel + comté
8. Remonter les bords de la pate vers la garniture
9. Sortir la pate feuilletée, fermer la feuillantine en passant bien dessous, fusionner au mieux les pates. Attention, bien faire cette étape, sinon elle va s'ouvrir et couler à la cuisson
10. Dans l'autre pate, faire un grillage
11. Etirer cette pate, la placer sur la feuillantine pour faire la déco
12. Dorer une première fois avec la dorure et un pinceau, mettre au frigo 45min
13. Préchauffer le four à 170°C, chaleur tournante
14. Sortir la feuillantine, la re-dorer au pinceau, mettre 45min au four.
15. Sortir du four, laisser reposer 5-10min.
16. Possible pour conservation : laisser refroidir, mettre au frigo, puis rechauffer 20min à 180°C quand on veut manger

Talmouse de Saint Denis

Temps :

- 15min préparation
 - 15min cuisson
-

Ingrédients :

- 1 pate feuilletée
 - 15g farine
 - 15g beurre
 - 15cl lait
 - 110g d'emmental
 - Sel, poivre, muscade
 - 1 jaune d'oeuf
-

Étapes :

1. Faire une béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine d'un coup, puis ajouter le lait
2. Saler, poivrer, muscader
3. Hors du feu, ajouter l'emmental
4. Faire des petits traingles dans la pate feuilletée
5. Ajouter une noix de béchamel à l'emmental dans chacun, refermer les triangles
6. Badigeonner de jaune d'oeuf
7. Mettre au four, 15min à 220°C