

Soupes : P.1

- 1- La soupe à l'ail
- 2- La soupe à l'ail de Nicole

Morue : P.2

- 3- La bouillabaisse de morue
- 4- La brandade de morue
- 5- La morue à la sauce aux câpres

Légumes : P.3

- 6- La carde en sauce blanche et à la sauce aux anchois
- 7- La bouillabaisse d'épinards
- 8- Le gratin d'épinards
- 9- Le cèleri cru à l'anchoïade

Desserts : P.4

- 10- La pompe à huile
- 11- Le nougat noir
- 12- Le nougat blanc
- 13- Les truffes au chocolat

Lou Gros Soupa Le Gros Souper

L'Aigo boullido est classique ce soir-là. Elle a des vertus digestives : L'aigo boullido sauvo la vido ! (L'eau bouillie sauve la vie !)

1 - L'aigo boullido La soupe à l'ail

- 3 gousses d'ail
- 4 beaux brins de sauge
- 1 jaune d'œuf
- Sel
- Poivre
- 3 cuillers à soupe d'huile d'olive
- 1 litre 1/2 d'eau
- Du gruyère
- Pain rassis

Mettez dans une casserole d'eau, l'ail, le sel, le poivre - Faites bouillir 1/4 d'heure - Ajoutez ensuite la sauge, faites bouillir encore 10 minutes.

Délayez le jaune avec l'huile, liez avec le bouillon de cuisson, dont vous aurez enlevé l'ail et la sauge, et versez dans la soupière où vous aurez disposé le pain coupé en tranches - Servez avec un ravier de gruyère.

2 - L'aigo bouido de Nicoulo

La soupe à l'ail de Nicole

- 1 grosse feuille de laurier
- 2 branches de sauge ou de thym (au goût)
- 40 belles gousses d'ail
- 1 jaune d'œuf
- 1 dl d'huile d'olive
- 6 poignées de vermicelles moyens
- 2 litres d'eau
- Sel, poivre

Préparation : 10 minutes - Cuisson : 45 minutes.

Mettez dans une casserole : eau, ail, laurier, sauge ou thym, sel, poivre - Laissez bouillir couvert, tout petit feu, 45 minutes. Ajoutez le vermicelle - Laissez-le cuire 10 minutes. Pendant ce temps, avec œuf et huile, vous avez fait dans un bol une mayonnaise, pas trop dure.

Quand la soupe est cuite, délayez cette mayonnaise (toujours dans son bol), très lentement, avec du bouillon bouillant jusqu'à remplir le bol.

Versez la soupe dans la soupière. Versez dessus, avec précaution, le bol de mayonnaise - Délayez - Servez.

Après la soupe, voici quelques plats de morue, qui tient une grande place chez nous. Il faut la choisir souple, épaisse et pas trop blanche (car elle risque d'être blanchie avec des produits chimiques).

La morue doit être complètement dessalée avant d'être accommodée. Lavez-la 24 heures à l'avance pour éliminer le sel en supplément, coupez-la en 2 ou 4 morceaux, disposez-la dans une grande bassine, dans une passoire à pieds, de façon à ce qu'elle ne touche pas le fond, la peau en dessus. Remplissez la bassine d'eau froide et changez cette eau plusieurs fois (ou mieux, laissez couler un filet d'eau). Egouttez-la au terme des 24 heures et pochez-la. Très important : la morue ne doit jamais bouillir !. Et maintenant, à vos fourneaux...

3 - Lou boui-abaisso de merlusso

La bouillabaisse de morue

- 1 bon kg de morue salée
- 4 cuillers à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillers à soupe de coulis
- 2 litres d'eau
- Thym, fenouil, laurier, écorce d'orange
- 3 gousses d'ail
- Safran
- Poivre, sel à vérifier
- 1 kg (ou plus) de pommes de terre
- 2 tranches de pain rassis par personne

- Si l'on veut gruyère râpé et persil haché

La morue ayant été dessalée, débarrassez-la du gros des arêtes - Coupez la en morceaux carrés par trop gros - Vous pouvez laisser la peau qui évitera que les morceaux s'émiettent - Epluchez les pommes de terre et coupez-les en tranches pas trop épaisses - Hachez les oignons - Mettez l'huile dans un poêlon - Faites chauffer sans fumer, faites-y revenir l'oignon, sans roussir - Ajoutez ensuite le coulis, laissez revenir quelques instants, puis mouillez avec 1 bon litre d'eau bien chaude - Ajoutez le bouquet, l'ail épluché et émincé, le safran, du poivre, un peu de sel, puis les pommes de terre - Couvrez.

Laissez bouillir vivement 10 minutes - Ajoutez alors les morceaux de morue, et faites bouillir encore 10 minutes vivement - Avant d'arrêter le feu, vérifiez la cuisson des pommes de terre et l'assaisonnement.

Versez le bouillon sur des tranches de pain qui auront été disposées dans un plat creux ou une soupière, elles doivent être bien imprégnées, mais pas trop - On peut servir en même temps du gruyère râpé - Servez ensuite la morue et les pommes de terre saupoudrées ou non de persil haché.

4 - La brandado de merlusso La brandade de morue

- 1 morue salée de 1 kg
- 1/2 litre d'huile d'olive
- 3 cuillers à soupe de lait
- Eau tiède q.s.p.
- 3 gousses d'ail
- Sel, poivre

Trempez et pochez la morue comme indiqué - Pilez l'ail dans un mortier jusqu'à ce qu'il soit bien en pâte - Ajoutez 2 cuillers à soupe d'huile et tournez comme pour un début d'ailloli - Préparez l'eau dans une casserole et l'huile dans l'autre - Enlevez soigneusement les arêtes et les parties cartilagineuses de la morue, laissez la peau qui aide à la liaison de la brandade. Séparez les chairs en feuillets le plus petit possible ; on pourrait même les hacher au hachoir à main - Mettez la morue dans un poêlon, ajoutez l'ail. Portez sur feu très doux (ce serait même mieux au bain-marie), mettez l'huile et l'eau à tiédir à côté.

Remuez la morue circulairement et énergiquement avec une grande cuiller en bois, en écrasant bien les morceaux contre la paroi du poêlon. Pour la bonne réussite du plat, il faut que les morceaux soient parfaitement écrasés avant de commencer à ajouter les liquides. Ajoutez ensuite, par cuillers à soupe et alternativement, l'huile et l'eau juste tièdes, toujours en remuant énergiquement. De temps en temps, couvrez le poêlon et remuez fortement le contenu jusqu'à ce que, au moyen de cet « ébranlement » qui est l'étymologie du plat, la morue soit pour ainsi dire, réduite en pâte.

La brandade est terminée lorsqu'elle aura pris un aspect crémeux, c'est long ! Mais attention : c'est la vraie brandade de famille, elle ne sera pas absolument lisse comme celle du commerce, on doit sentir encore, très légèrement, la présence des fibres de la morue.

Au dernier moment, mettre le lait tiède - On pourrait mettre du jus de citron, persil... truffes ! Certains la font au lait au lieu d'eau, d'autres font cuire la morue au lait, ne mettent pas d'ail, ajoutent une petite pomme de terre bouillie : tout ceci est affaire de goût et d'habitude .

On peut la servir chaude ou froide, avec des croûtons frits et frottés d'ail, dans de la pâte feuilletée.

5 - 1a merlusso en raito

La morue à la sauce aux câpres

- 1 bon kg de morue
- 1 gros oignon
- 4 cuillers à soupe d'huile d'olive
- 1/2 litre de vin rouge
- 1/2 litre d'eau (on pourrait utiliser seulement de l'eau additionnée d'une cuiller à dessert de vinaigre)
- 3 gousses d'ail
- 3 cuillers à soupe de coulis de tomate
- 2 cuillers à soupe de câpres
- Bouquet : laurier, thym, persil, fenouil
- 100 g. d'olives noires douces dénoyautées
- 1 verre de vin cuit
- Quelques cuillers à soupe de farine
- Poivre, sel
- Huile à friture

Faites tremper la morue - Le matin, préparez d'abord la sauce : hachez finement l'oignon émincé, faites-le blondir mais non roussir à l'huile d'olive, dans un poêlon - Ajoutez ensuite la farine, donnez 2 tours - Mettez ensuite le coulis, mélangez bien puis mouillez avec le vin (que vous aurez fait chauffer), puis l'eau chaude et le vin cuit (qui n'est pas obligatoire, mais va bien) - Ajoutez : ail, bouquet, poivre, très peu de sel - Laissez mijoter tout doucement 30 à 40 minutes pour faire épaissir la sauce.

Pendant ce temps, égouttez la morue, épongez-la, enlevez la peau - Coupez-la en morceaux carrés de 10 cm de côté - Farinez ces morceaux sur un papier. Faites frire ces morceaux à grande friture pas trop chaude, jusqu'à ce qu'ils soient très légèrement dorés. Egouttez-les quelques instants sur un papier absorbant - Mettez ensuite ces morceaux dans la sauce tomate, avec les câpres et les olives - Laissez mijoter le tout doucement une dizaine de minutes. Vérifiez et rectifiez l'assaisonnement et servez.

Maintenant, passons aux légumes.



Au menu du Gros Souper, vous pouvez proposer des épinards, des blettes, du chou fleur, des artichauts, des salsifis, le « panais », genre de carotte sucrée et aromatique, du cèleri... Mais la cardo est le légume vraiment traditionnel.

6 - La cardo en sausso blanco e en sausso is anchoio **La cardo en sauce blanche et à la sauce aux anchois**

- 2 kg de cardo
- 3 cuillers de vinaigre de vin
- 1 jus de citron
- 1 cuiller à soupe de farine
- 4 litres d'eau

Pour la sauce blanche :

- 50 g. de farine
- 50 g. de margarine
- 1/2 litre de bouillon
- 50 g. de râpé
- Sel, poivre, muscade

Pour la sauce aux anchois :

- 3 cuillers à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon
- 3 anchois
- 1 cuiller à soupe de farine
- Eau ou bouillon
- 1 gousse d'ail
- 3 branches de persil
- 2 jaunes
- 1 cuiller à soupe de vinaigre

Cuisson des cardes :

Nettoyez les cardes en enlevant toutes les parties dures - Détachez les branches et lavez-les, puis coupez-les en tronçons de 15 cm, en enlevant bien tous les filaments - Recoupez chaque

tronçon en forme de bâtonnets - Jetez au fur et à mesure les morceaux dans une bassine d'eau froide vinaigrée pour éviter qu'ils noircissent.

Faites-les cuire dans un « blanc » : délayez la cuiller de farine avec l'eau froide (il faut qu'il y ait une assez grande quantité d'eau, sinon les cardes risquent d'être amères) - Ajoutez sel, poivre et jus de citron puis portez à ébullition et mettez les morceaux de cardes égouttés - Laissez cuire tout petit feu, couvert, en surveillant car cela verse facilement, jusqu'à ce que les morceaux cèdent sous la pression du doigt (1 heure environ).

Vous pourriez aussi les cuire à la marmite à vapeur bien pleine d'eau 1/2 heure. Une fois les cardes cuites, égouttez-les, rafraîchissez-les à l'eau froide, égouttez-les de nouveau soigneusement. Puis préparez-les avec la sauce choisie.

La sauce blanche :

Faites fondre la margarine à feu doux dans une casserole, après en avoir réservé une noix pour beurrer le plat à gratin - Ajoutez la farine, donnez un tour puis mouillez petit à petit avec le bouillon tiède - Mettez sel, poivre et muscade et laissez mijoter découvert 10 minutes cette sauce qui doit être bien liée.

Beurrez le plat à gratin, mettez au fond quelques cuillers de sauce, disposez dessus les cardes, recouvrez du reste de la sauce et parsemez de gruyère - Faites gratiner à four assez chaud 10 à 15 minutes.

La sauce aux anchois :

Faites chauffer l'huile dans une casserole et faites revenir l'oignon haché - Ajoutez les filets d'anchois dessalés et écrasés à la fourchette puis une cuiller de farine et mélangez le tout - Mouillez avec eau ou bouillon et déposez les cardes dans cette sauce - Parsemez avec l'ail et le persil haché - La sauce doit juste recouvrir les cardes - Laissez mijoter à petit feu 1/2 heure Au moment de servir, vérifiez l'assaisonnement. Vous pouvez, si vous voulez, faire une liaison avec les jaunes et le vinaigre.

7 - Lou boui-abaisso d'espinarc

La bouillabaisse d'épinards

- 1 kg d'épinards (les gros conviennent très bien)
- 1 gros oignon
- 700 g. de pommes de terre ne fondant pas à la cuisson
- 6 œufs (ou plus suivant les appétits)
- Sel, poivre, safran
- Bouquet : fenouil, laurier, persil
- 3 gousses d'ail
- Pain rassis
- Gruyère râpé

Triez les épinards, blanchissez-les quelques minutes et égouttez-les - Hachez-les finement. Hachez l'oignon, épluchez et écrasez les gousses d'ail - Epluchez les pommes de terre, coupez-les en tranches un peu épaisses.

Faites chauffer l'huile dans un poêlon en terre, faites-y blondir l'oignon, ajoutez ensuite les épinards et donnez leur quelques tours. Ajoutez un bon litre d'eau chaude, mettez sel, poivre, safran, bouquet, ail et laissez cuire 1/4 d'heure. Ajoutez alors les pommes de terre, couvrez et laissez bouillir vivement une vingtaine de minutes.

Dès que les pommes de terre sont cuites, faites cuire les œufs : vous les avez préparés à l'avance, en cassant chacun dans une petite tasse - Videz-les rapidement à la surface du poêlon ; ils sont pochés en 3 ou 4 minutes.

Apportez le poêlon sur la table - Vous aurez mis dans chaque assiette à soupe 2 tranches de 1 cm de pain rassis passées au four et saupoudrées de gruyère.

Avec une louche, prenez un œuf et des légumes et garnissez chaque assiette.

8 - Lou tian d'epinarc

Le gratin d'épinards

- 1 bon kg d'épinards tendres
- 8 cuillers à soupe d'huile d'olive
- 1 petite demi-cuiller à café de sel
- Du poivre
- 1 poignées de chapelure

Triez les légumes, lavez-les soigneusement égouttez-les - Laissez-les dans une passoire - Prenez-en une bonne poignée, essorez-la encore - Coupez-la en fines lamelles avec un couteau, sur la planche à hacher - Ensuite, hachez finement au hachoir à main (toute autre façon de hacher ferait une purée et ce ne serait pas du tout ça) - Mettez les épinards dans un grand récipient. Quand ils sont tous hachés, saupoudrez du sel et de poivre, mélangez bien. Mettez 4 cuillers d'huile au fond d'un plat à gratin, tassez bien les épinards dans le plat sur une épaisseur de 5 cm (trois doigts) ; arrosez avec le restant de l'huile et saupoudrez de panure.

Recouvrez le plat d'un grand morceau de papier alu, mettez au four chaud (250° - th. 8) pendant 1/2 heure avec le papier alu, puis 1/2 heure sans papier, mais pas plus. Dès que c'est cuit, sortez du four, sinon les épinards se dessèchent et prennent un goût acre.

9 - L'àpi cru a l'anchoiado

Le cèleri cru à l'anchoiade

- 1 pied de céleri bien blanc
- 6 beaux anchois salés du baril
- 3 cuillers à soupe d'huile d'olive
- 1 cuiller à café de vinaigre de vin
- Poivre du moulin (pas d'ail)

Lavez les anchois et faites-les tremper 1/4 d'heure à l'eau froide courante - Epongez-les sur un papier et levez les filets en enlevant avec soin toutes les arêtes - Posez-les dans un petit pot en terre ou en pyrex. Coupez finement au couteau, puis écrasez-les avec une fourchette - Ajoutez l'huile, le vinaigre, le poivre, mêlez bien le tout.

Mettez le plat sur le coin du feu (ou sur feu doux sur plaque en amiante, s'il s'agit du gaz), pendant 1/4 d'heure environ, en continuant à travailler à la fourchette, jusqu'à ce que le tout soit bien fondu, mais il ne faut pas que la sauce bouille - Présentez-la avec les branches de céleri que vous aurez nettoyées, coupées en morceaux de 15 cm, en conservant les feuilles blanches.

Chacun « saucera » ses morceaux. S'il vous reste de l'anchoiade et des cèleris, recoupez ceux-ci en morceaux de 2/3 cm, mettez les à cuire très doucement et à couvert dans le reste de la sauce, jusqu'à ce que les cèleris soient fondus et la sauce bien liée. C'est la recette d'une grand'mère arlésienne qu'on m'a transmise au cours d'un stage de cuisine.

Et maintenant, les desserts.

Vous trouverez à la rubrique [Treize desserts](#) la liste des desserts « obligatoires et facultatifs », ainsi que leur signification symbolique.

Je vous donne ici mes recettes de trois « incontournables » et d'une gourmandise familiale...

10 - La poumpo à l'òli de Gisèlo de Mazargo La pompe à huile de Gisèle de Mazargues

Proportions pour 2 pompes de 30 cm de diamètre :

- 1 kg de farine + de la farine pour la planche
- 200 à 250 g. de sucre en poudre
- 200 g. d'huile d'olive (pas tout à fait 1/4 de litre dans le verre mesureur + 2 cuillers pour les plaques
- 1 cuiller à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Facultatif : 1 cuiller à soupe d'anis en grain
- 80 g. de levure de boulanger fraîche
- Café sucré ou jaune d'oeuf pour dorer
- Eau tiède

Préparation : 30 minutes - Laissez lever : 5 à 7 heures - Cuisson : 20 à 30 minutes.

Faites fondre la levure dans 1/2 verre d'eau tiède, dans un petit bol - Ajoutez-la à 5 grosses cuillers à soupe de farine (que vous aurez prélevées sur le kilo et mises dans un grand bol), de façon à obtenir une boule molle - Tracez une croix dessus en enfonçant profondément la pointe d'un couteau - Posez cette boule au fond d'un saladier rempli d'eau tiède et laissez-la jusqu'à ce qu'elle remonte à la surface, quelquefois en 15 minutes, quelquefois, elle remonte tout de suite. Vous la laissez alors gonfler dans l'eau 7 à 8 minutes.

Mettez dans un grand saladier : le reste de la farine, le sucre, l'huile, l'eau de fleurs d'oranger (l'anis) et la boule de levain, qui est très molle - Pétrissez bien le tout, du bout des doigts, en aérant beaucoup la pâte et en rajoutant, par toutes petites quantités, un peu d'eau tiède - La pâte obtenue doit être bien liée, mais pas dure, plus souple que, par exemple, une pâte brisée. Séparez la pâte en 2 boules - Posez-en une sur la planche à pâtisserie farinée et commencez à l'étendre en rond au rouleau - Transportez ce rond sur la plaque du four préalablement huilée au pinceau et finissez de lui donner une forme bien ronde, avec les mains, d'épaisseur bien égale, de 30 à 35 cm de diamètre.

Faites avec un couteau 4 entailles en forme de croix et élargissez-les avec les doigts, en trous ovales - Evidemment, si vous avez un emporte-pièce ovale, c'est plus simple.

Procédez de même avec la deuxième boule et portez ensuite les plaques dans un endroit tiède (mais pas dans le four) et laissez-les lever 5 à 7 heures (si l'on est très pressé, 4 heures

pourraient suffire) - Attention ! le moindre courant d'air empêchera la pompe de lever ou la fera tomber si elle a commencé à lever.

Ce temps écoulé, dorez au café sucré ou au jaune d'œuf délayé avec une petite cuiller à café d'eau, mais, dans certaines recettes, on ne la dore pas, et elle reste assez terne.

Faites préchauffer le four à 150° (th. 3/4) - Enfourez la pompe - Au bout de 10 minutes de cuisson, mettez à 200° (th. 6) et laissez 20 minutes - Surveillez, mais n'ouvrez pas trop souvent la porte - Il faut placer la plaque dans la rainure d'en bas du four - Vous pouvez déposer au fond du four 4 petits récipients pleins d'eau pour humidifier.

Au sortir du four, décollez la pompe avec la grande spatule à pâtisserie en métal et laissez la bien refroidir à part sur la plaque.

11 - Lou nougat negre de Mirèio

Le nougat noir de Mireille

Proportions pour une barre de 625 g. environ :

- 1 petite noisette de beurre
- 500 g. de miel de pays dur
- 250 g. d'amandes non mondées
- 1 feuille de papier azyme ou hostie

Temps total de préparation : presque 2 heures. Choisir un moule de 2 à 3 cm de hauteur : soit un bac à glaçons métallique, soit une petite boîte en bois de 25 x 15, démontable à l'aide de petites charnières.

Commencez par beurrer très légèrement le moule, si c'est un bac à glaçons, et le mettre au frais.

Versez le miel dans un poêlon, mettez-le sur feu doux - Au bout de 5 à 6 minutes environ, il commence à fondre et à bouillir - Ajoutez alors les amandes, non mondées, non cassées.

Au bout de 8 à 9 minutes, l'ébullition recommence, une mousse se forme sur le dessus.



A partir de là, faites cuire 30 à 35 minutes, toujours à feu doux, en tournant constamment avec une spatule en bois de façon à ce que les amandes se trouvent à tour de rôle au centre du poêlon.

Au bout d'1/2 heure, à peu près, le miel fonce : il est pratiquement cuit, et les amandes commencent, en principe, à « chanter » c'est-à-dire à craquer. Mais cela ne se produit pas toujours, surtout avec les amandes d'importation : elles ne doivent pas savoir parler provençal !

La mousse disparaît peu à peu. On peut voir si le point de cuisson est atteint lorsqu'un goutte de sirop tombant dans un verre d'eau froide fait une goutte ferme.

Enlevez alors le poêlon du feu et continuez à tourner pendant une dizaine de minutes pour que

la masse refroidisse : si l'on verse le nougat trop chaud dans le moule, cela fait fondre le papier.

Il faut maintenant préparer le moule : si c'est un moule en bois sans fond, posez-le sur une plaque de marbre, avant de le garnir de papier, en marquant bien les angles et en laissant légèrement dépasser le papier des bords, c'est assez difficile, le papier casse facilement - Si c'est un moule en métal, garnissez-le de même.

Versez le nougat dans le moule sans le tasser - Posez un autre morceau de papier dessus, puis une planchette un peu lourde pour tasser le tout.

Laissez refroidir et démoulez au bout d'une demi-heure environ. N'attendez pas plus, il serait collé.

Conservez-le au frais, car le miel a tendance à fondre, contrairement à celui du commerce - Il est dur à couper, il faut le scier, ou le couper avec un vieux couteau sur lequel on tape avec un marteau !

12 - Lou nougat blanc a ma modo

Le nougat blanc à ma façon

Proportions pour 700 g. de nougat :

- 250 g. de miel de pays du blanc
- 250 g. de sucre en poudre + 1 cuiller à café
- 200 g. d'amandes décortiquées
- 50 g. de pistaches décortiquées
- 3 blancs d'œufs
- 1 feuille de papier azyme
- 1 verre d'eau froide

Temps : au moins 1 h 1/2 et même plus.

Mondez les amandes en les passant à l'eau bouillante, mais hors du feu, par 50 g. à la fois et en les épluchant rapidement ; changez cette eau de trempage dès qu'elle a jauni - Séchez-les ensuite au four et même laissez-les très légèrement torrifier - Laissez-les en attente dans le moule éteint et fermé.

Montez les blancs en neige très ferme - On peut ajouter une cuiller de sucre en poudre.

Préparez dans une casserole le sucre et un petit verre d'eau et dans une autre casserole, le miel. Mettez d'abord sur le feu le sucre et l'eau et laissez cuire 10 petites minutes - Mettez alors le miel sur un autre feu, laissez cuire les deux en même temps, en tournant le miel sans arrêt avec la cuillère en bois percée que je trouve idéale pour cet usage.

Il faut que le miel arrive au petit cassé (une goutte tombant dans un verre d'eau fait une boule ferme), mais pour le sucre au grand cassé (la boule est dure) et il faut à peu près 10 minutes de cuisson.

Lorsque ce point est atteint, sortez immédiatement les casseroles du feu - Versez le sirop dans le miel et versez-le tout avec précautions, mais rapidement, sur les blancs dans le saladier, en tournant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène.

Remettez alors ce mélange - mousseux et léger - dans une casserole où il soit à l'aise, sur feu doux, et faites cuire en tournant lentement et régulièrement, jusqu'à ce que la masse devienne bien ferme et difficile à travailler ; elle doit avoir blanchi - Le temps ne peut être évalué exactement, mais il approche d'une heure - Le vrai système pour que le nougat soit bien

blanc, c'est de le faire cuire au bain-marie ; on peut alors utiliser la casserole appelée « cul de poule » dont le fond est arrondi.

Quand le mélange est arrivé au point désiré, incorporer les amandes qui étaient au chaud - Travaillez encore quelques minutes sur le feu, sortez du feu - Incorporez les pistaches, tournez encore quelques minutes hors du feu. Versez le mélange dans le moule qui a été habillé de papier, en égalisant bien - Posez dessus une feuille de papier azyme puis une planchette puis un poids léger. Démoulez lorsque c'est encore très légèrement tiède - Faites sécher à plat. Evidemment, la fabrication de ce nougat donne du mal, mais le résultat en vaut la peine !

13 - Li trufo de choucoulat de Mamet Les truffes au chocolat de ma mère

- 250 g. de chocolat noir
- 125 g. de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 125 g . de sucre en poudre
- Du cacao en poudre non sucré pour les rouler

Faites fondre le chocolat coupé en morceaux à feu très doux ou dans un récipient au bain-marie (avec une cuiller à soupe d'eau).

Dès qu'il est fondu et hors du feu, ajoutez le beurre coupé en tout petits morceaux, le sucre et, quand il a un peu refroidi, les jaunes d'œufs. Mélangez bien le tout et laissez refroidir au réfrigérateur.

Sortez le récipient un moment avant de façonner les truffes.

Avec cette pâte, faites des boulettes que vous roulez dans le cacao. Disposez-les sur un plat de service et mettez-les au frais jusqu'au moment de les déguster.

Et maintenant, bon appétit ! J'attends vos suggestions et vos recettes...

Bono festo de Nouvè en t'outi et longo mai !

Marion Nazet