

Tamelousse d'après une recette du Viander de Taillevent

Le viander est un livre de recettes français de la fin du Moyen Âge.

C'est en fait une tartelette garnie d'une pâte à chou.

Ingrédients pour 8 tamelousses :

1 pâte brisée,

20 cl d'eau

50g de beurre

70 g de farine

75 g de parmesan

2 gros œufs et un jaune pour dorer

Préparation :

Coupez le parmesan en dés.

Dans une casserole, mettez l'eau le beurre et une pincée de sel. Portez à ébullition.

Hors du feu, ajoutez la farine, mélangez énergiquement sur le feu avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole.

Ajoutez les œufs à cette préparation un par un, hors du feu.

Ajoutez-y la moitié du fromage.

Foncez 8 moules à tartelette avec de la pâte brisée.

Garnissez-les d'une cuillère de l'appareil.

Parsemez le dessus de petits morceaux de parmesan.

Dorez au jaune d'œuf. Enfourez dans un four préchauffé à 200C pendant 15 à 20 minutes.

Champignon en pâté

Ingrédients :

300g de petits champignons

50 g de cantal rapé

3 cl d'huile

½ cuillère à café de sel fin

2 ou 3 pincées d'épices : 25 g de sucre, 1g de maniguette, 1 clou de girofle, 10g de gingembre, 20g de cannelle en poudre

Une pâte brisée

Préparation :

Coupez les champignons.

Faites-les blanchir 3 minutes dans de l'eau bouillante.

Egouttez-les bien.

Mélangez les champignons avec le fromage, l'huile et les épices. Cela constitue la farce qui garnira des cercles de pâte brisée que l'on referme et que l'on dore.

On enfourne le tout à 200°C pendant 15 à 20 minutes.

Le pasté de poires crues

Ingrédients :

Pour faire la pâte :

200 g de farine
100 g de beurre
du sel
de l'eau

Pour faire le reste :

3 poires
150 g de sucre
jus de citron
deux œufs
125 g d'amandes en poudre



Préparation :

- Pour la pâte :
-

Tu prends des ingrédients, tu les mélanges bien. Ensuite tu laisses reposer quelques minutes. Et après tu l'étales au rouleau. Ensuite tu coupes en deux.

Tu mets le plus grand morceau dans un moule à cake, et tu réserves l'autre.

Tu peux aussi utiliser une pâte brisée industrielle.

- Pour le reste :

Tu pèles les poires, tu les coupes en deux, et tu prends bien soin d'enlever le cœur. Dans un petit plat, tu verses ton jus de citron (tu peux aussi ajouter un peu de cannelle) et tu laisses tremper tes demi poires dedans pendant plusieurs minutes. Lorsque tes poires ont bien mariné, tu les déposes dans le moule à cake. La tête en haut. Si c'est comme pour moi, elles ne vont pas bien tenir, alors coupe un peu le fond.

Ensuite, tu prends un œuf, la poudre d'amande et 150 grammes de sucre. Tu mélanges tout.

Il ne te reste plus qu'à verser le tout dans le moule à cake, au-dessus des poires. Tu fermes avec le dernier morceau de pâte brisée. Avec le dernier œuf, tu récupères le jaune, tu le mélanges à un peu de lait (végétal ou animal), à l'aide d'un pinceau, ou de tes doigts, tu disposes le mélange sur tout le dessus, pour que ça puisse bien dorer à la cuisson.

Environ 1h au four à 200°C. Tu laisses refroidir et enfin, tu peux te régaler !

Les oublies

Les ingrédients :

250 g de miel
250 g de farine
2 œufs
30 g de beurre



Préparation :

Pour commencer, il te faut faire fondre les 250 de miel dans environ 10cl d'eau froide.

A part, tu fais fondre 15 grammes de beurre.

Dans un plat, tu mets la farine, tu fais un trou au milieu, tu y ajoutes les deux œufs et tout en commençant à remuer, tu incorpores l'eau et le miel doucement.

Tu continues de mélanger et tu ajoutes le beurre fondu. Si tu mélanges correctement, la pâte doit commencer à pouvoir être roulée. Si ce n'est pas le cas, continue de mélanger. Rajoute un peu de farine si ça accroche trop.

Une fois ta pâte bien comme il faut, tu fais chauffer ton gaufrier et tu le beurrer avec le beurre restant. Enfin, tu fais une trentaine de boules.

Normalement, le gaufrier est maintenant chaud. Tu peux rentrer plusieurs boules dans ton gaufrier, faut juste vérifier que ça ne se touche pas en écrasant la pâte. 45 secondes, et c'est terminé !

A servir chaud ou froid !

Tarte Bourbonnaise sucrée

Ingrédients :

Pour la pâte brisée : 250 g de farine, 1 œuf, lait, beurre

Pour la garniture : 3œufs, 500g de fromage blanc, 60g de sucre en poudre (de préférence de la cassonade), le jus d'une orange et son zeste haché menu.

Préparation :

Réaliser la pâte à tarte en mélangeant dans l'ordre les ingrédients.

Puis dans un saladier, mélanger dans l'ordre les ingrédients de la garniture.

Foncer un moule à tarte préalablement beurré avec la pâte brisée, puis verser la garniture par- dessus.

Enfourner pour environ 45 minutes à 200°C ou thermostat 7

Pain d'épice du Moyen Âge

Ingrédients :

5 cuillères à soupe de miel liquide
100g de beurre fondu
250g de farine
3 œufs
1 sachet de levure
20cl de lait ½ écrémé
3 cuillères à café de cannelle
2 cuillères à café de gingembre
5 cuillères à café de poudre d'amande
1 cuillère à café de cardamone moulue
6 girofles coupés en 2

Préparation :

Mélanger les œufs, la farine et le beurre fondu.

Ajouter la levure, le lait et le miel.

Ajouter les épices (cannelle, gingembre, cardamone, clous de girofle) et la poudre d'amande. Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Mettre au fond d'un moule à cake du papier cuisson et y verser le mélange.

Enfourner à 180°C, thermostat 6, pour 50 minutes.

En fin de cuisson, piquer le gâteau pour s'assurer qu'il est bien cuit. Le démouler une fois froid.

Petit flan du Moyen Âge

Ingrédients :

1 pâte brisée
50cl de lait entier
4 œufs
130g de miel (acacia)
1 cuillère à café de cannelle
1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)

Mettre la pâte brisée sur le plat allant au four.

Dans le saladier, casser les œufs et mélanger avec un fouet.

Ajouter le lait, le miel et mélanger. Ajouter la cannelle et la pincée de sel, mélanger encore.

Verser le tout dans le plat et le mettre au four pendant 40 minutes.

La crème doit trembler. Le dessus de la crème doit être doré mais ne doit pas noircir. Il faudra surveiller la fin de cuisson.

Chausson de pommes, figues, raisins et épices

selon *Tartres de pommes*, Viandier de Taillevent, édition du 15e siècle.

Ingrédients :

Pâte brisée : 500 g de farine, 1 oeuf, 180 g de beurre, 10 g sel et eau.

Garniture :

1 kg net de pommes acidulées

120 g de figues

80 g de raisins secs

1 oignon

(1 cuillère à soupe de vin)

70 g de sucre

1/2 café de cannelle

1/2 café de noix de muscade

2 pincées de safran

1 pointe de café de clou de girofle

1 pincée de sel.

Préparation : (cuisson = 3/4h)

Faire la pâte brisée.

Mélanger les pommes, pelées et coupées en morceaux, avec les figues hachées en petits morceaux et les raisins secs. Ajouter l'oignon émincé frit au beurre ou à l'huile (et déglacé au vin). Saupoudrez de sucre mélangé aux épices (safran, cannelle, noix de muscade, clou de girofle pilé).

Garnir bien épais le chausson. Dorer avec le safran (trempé dans un peu d'eau). Cuisson 3/4h à four chaud (thermostat 7, 230°C).