

## Recettes d'automne

### Pain perdu (Recette de Graciela)

*Ingrédients pour six personnes :*

- 1/2 litre de lait
- 2 œufs
- 50 gr de sucre
- 2 cuillères à soupe de sucre vanillé
- cannelle
- 100 gr de beurre
- 6 tranches de pain rassis



Recette :

- Prévoyez 1, 2, 3... tranches de pain par personne.
- Faites chauffer du lait aromatisé d'un bâton de cannelle et d'un sachet de sucre vanillé.
- Battez légèrement quelques œufs comme pour une omelette (prévoyez 1 œuf pour 3 tranches de pain environ)
- Versez le lait chaud dans un plat légèrement creux ; trempez-y 2 ou 3 tranches de pain, pour les ramollir.
- Passez-les dans l'œuf battu, des deux côtés, une à une.
- Entretemps, vous aurez mis à chauffer du beurre (ou de la margarine) dans une grande poêle.
- Au fur et à mesure, vous passerez les tranches de pain dans le lait, puis dans l'œuf, puis à la poêle. Lorsqu'elles seront dorées de chaque côté, vous les mettrez dans un plat au four, pour les garder au chaud, jusqu'au moment de les avaler goulûment.
- Servez avec de la cannelle en poudre, un choix de sucres: cassonade, sucre blanc, miel, édulcorant pour les diabétiques ou les personnes attentives à leur ligne...

\*\*\*\*\*

### Sopa de ajo (soupe à l'ail, recette traditionnelle espagnole)

*Ingrédients pour six personnes :*

- Pain sec (tranches de pain «français», de pain blanc : environ 250 gr)
- Huile d'olive : le contenu d'un verre à eau
- Quatre gousses d'ail (ou plus selon le goût)
- Une cuillère à café bien remplie de piment doux.
- 100 g. de jamón serrano, (jambon espagnol) - facultatif.
- Six œufs
- Une branche de menthe.
- Sel selon le goût



Recette :

- Faites bouillir 2,5 litres d'eau, avec du sel, dans une grande casserole.
- Pendant ce temps, coupez le pain (s'il ne l'est pas déjà)
- Faites frire légèrement les tranches dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Mettez-les de côté.
- Dans une autre poêle, versez le restant de l'huile d'olive, et faites-y cuire les gousses d'ail

finement coupées (et le jambon coupé en petits morceaux).

- Quand l'ail est doré, retirez la poêle du feu. Et quand l'huile commence à refroidir, versez-y le piment doux, et remuez bien le tout;

- Lorsque l'eau bout, versez-y le pain refroidi et l'huile avec l'ail et le piment, jetez-y la branche de menthe et laissez cuire pendant 5 à 10 minutes

- A ce moment, d'aucuns recommandent d'y ajouter des œufs crus et de les battre dans la soupe. D'autres préfèrent, au moment de servir, casser un œuf dans chaque assiette et verser par dessus la soupe chaude.

\*\*\*\*\*



## **Le bodink (Recette de Graciela)**

*Et bien entendu, une bonne vieille recette bruxelloise, où comment les boulangers de notre ville, depuis des temps « immémoriaux », recyclent intelligemment et savoureusement leurs invendus...*

*Ingrédients:*

- 8 à 10 tranches de pain rassis ;
- un 1/2 litre de lait ;
- 5 œufs,
- raisins secs,
- épices au goût

Recette :

- Faites tremper des raisins secs dans de l'eau tiède (ou du thé) pour les faire gonfler
- Faites chauffer du lait, avec du sucre vanillé et un bâton de cannelle.
- Pendant ce temps, concassez le pain dans un grand plat creux.
- Versez le lait chaud sur le pain, et ajoutez les raisins égouttés. Assaisonnez d'épices selon votre goût (au choix : cannelle en poudre, sucre, cardamome, fleur d'oranger, garam massala...)
- Mélangez le tout et laissez gonfler.
- Battez les œufs entiers et ajoutez-les au pain ; mélangez bien, et rectifier le goût.
- Préchauffez le four dix minutes. Pendant ce temps, beurrez le fond et les côtés jusqu'en haut) d'un moule à cake ; versez la préparation pain-œufs dans le fond - la pâte ne peut dépasser la moitié de la hauteur du moule.
- Au moment d'enfourner le cake, réduisez la chaleur du four à minimum. Et laissez cuire de 50 à 60 minutes. Pour vérifier si le pouding est cuit, piquez-le avec une pointe de couteau - si elle ressort propre : il est cuit.

Bon appétit

\*\*\*\*\*

## **Gelée de *pommes d'amour* (pommes de la taille des mirabelles) - Recette de Monique**

### *Ingrédients :*

- pommes d'amour
- épices au choix (cardamome, canelle, clous de girofle ...)
- du sucré gélifiant (spécial confitures)
- des pots de confiture et une étamine (torchon fin servant à filtrer)



### *Recette :*

- 1- Laver les pommes, les équeuter et enlever la mouche
- 2- Mettre dans une casserole et rajouter de l'eau (jusqu'à recouvrir les pommes), rajouter aussi des épices (gingembre, cardamome, canelle, clous de girofle, coriandre ...), car la gelée de pommes n'a pas beaucoup de goût par elle-même.
- 3- Porter à ébullition et laisser sur le feu jusqu'à ce que les pommes soient cuites
- 4- Recueillir le jus à travers une étamine (idéalement laisser le jus s'égoutter pendant toute la nuit)
- 5- Peser ou mesurer le jus, et rajouter du sucre gélifiant (spécial pour confiture) suivant les instruction reprises sur le paquet.
- 6- Porter à ébullition et laisser cuire selon les indications portées sur le paquet de sucre (3 ou 4 ou 5 mn).
- 7- Mettre en pot.

\*\*\*\*\*