

Entrée

Tartine de polenta

Pour 6 personnes

Type de recette : Salé ; Préparation : 30 mn ; Cuisson : 5 mn.

Ingrédients : 140 g de polenta, 500 g d'eau, 20 g de beurre, 40 g de parmesan râpé, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1/2 botte de radis, 1 courgette, 1/4 céleri rave, 500 g d'eau.

Préparation

1. Pour la polenta, faites bouillir l'eau et le beurre.
2. Versez en pluie la polenta et faites cuire 5 minutes à feu doux sans cesser de mélanger.
3. Ajoutez l'huile d'olive et le parmesan râpé. Versez dans un moule sur une épaisseur de 1 à 2 cm et laissez-la durcir au frais.
4. Coupez des rectangles et poêlez-les. Ils vont servir de supports à nos tartines de légumes.
5. Poêlez les légumes à cru.
6. Servez avec une purée de carotte et quelques gouttes d'huile d'olive.



La petite histoire

La polenta est traditionnellement consommée sous forme de bouillie mais aussi coupée en tranches dorées à la poêle.

Ce pain de maïs, aussi appelé « blé de Turquie » est parfois appelé millas lorsqu'on lui incorpore de la graisse animale.

Pour ces délicieuses tartines, vous pouvez varier comme vous le souhaitez le choix des légumes.

Dessert

Jacques aux poires

Pour : 6 personnes

Type de recette : Sucré

Préparation : 15 mn.

Cuisson : 10 mn.

Ingrédients : 1 poire, 500 g de farine, 2 pincées de sel, 1 cuillère à café de sucre, 1 cuillère à soupe d'huile, 1 petit verre d'armagnac (facultatif), 2 verres d'eau, 6 oeufs.

Préparation

1. Battez les oeufs en omelette.
2. Mélangez la farine, le sel, le sucre, l'eau et l'armagnac (ou un 3^{ème} verre d'eau). Versez les oeufs dessus. Mélangez et laissez reposer 6 heures.
3. Epluchez et coupez la poire en morceaux.
4. Faites chauffer la poêle avec un peu de beurre ou d'huile.
5. Faites revenir les morceaux de poire et versez dessus un peu de pâte de manière à obtenir une crêpe assez épaisse.
6. Retournez et saupoudrez de sucre avant de servir.



La petite histoire

Jacquou le Croquant est un personnage si familier des Périgourdins que les grosses crêpes paysannes sont appelées des « Jacques ».

Il en existe de multiples variantes : Jacques au pain, Jacques aux pommes et ici Jacques aux poires.

(Par Benoît Bordier)