

PREFACE

"Ici c'est chez nous !"

C'est ainsi que Danielle nous parle, avec une pointe de chauvinisme, du petit périmètre de terre provençale entre Eygalières, Avignon, Lançon et Salon-de Provence qui l'a vue naître, grandir, fonder une famille, travailler, bref vivre, et qu'elle ne quitterait pas pour un paradis exotique ou un quinquagénaire landais.

Elle ne renie pas pour autant ses origines italiennes et perpétue les valeurs de ses aïeux, courage, volonté et fierté, ainsi que la bonne cuisine de sa mère et de sa grand-mère piémontaise

C'est avec fierté qu'elle nous offre quelques unes de ses recettes de toute une vie, le tour de main, le petit "plus" ou le secret de ces bons petits plats, desserts et autres friandises dont elle a régalié maintes fois amis, enfants et petits-enfants. En fait c'est pour eux que Danielle s'est lancée dans cette aventure : sa façon à elle de garder à jamais le lien, de laisser une trace dans les esprits, les cœurs et les marmites !

Ce n'est pas un simple livre de cuisine. Dans ce recueil, chaque recette est écrite de sa main, elle les a sélectionnées avec la plus grande attention : certaines sont simples ou connues mais lui évoquent un souvenir, d'autres plus complexes ont peut-être enchanté ses proches et portent leur nom. En tout cas elle les a illustrées une à une avec soin et bonheur, utilisant les crayons de couleur, l'aquarelle ou le pastel ! un petit bijou qui fleurit bon l'ail et la bonne humeur !

Bref, Danielle est une artiste jusqu'au bout de la cuillère en bois, elle va au fond de ses désirs pour se faire plaisir mais aussi pour faire plaisir aux autres. Comme elle, sa cuisine est joyeuse, sans chichi mais efficace, avec l'accent de chez nous et d'ailleurs.

Danielle peut être fière de ce cadeau qu'elle nous fait. Il s'inscrira dans nos mémoires... et nos papilles !

Soyez heureux de ce partage.

Sylvie Gauriat

Entrées - Amuse gueules

Soupes





Foie gras 10 pers.

A préparer 10 à 12 jours
avant Noël

Se procurer un foie
gras de canard cru du Sud
Ouest de 550 gr à 600 gr.

Le plonger dans un
bain d'eau à température
ambiante pendant 1 heure.

Ouvrir les 2 lobes sans
les séparer, dénervé, enlever
toute trace de fiel et
sécher soigneusement. Les
frotter ensuite avec 1 c à soupe
de cognac ou d'eau de vie,
les saupoudrer avec un mélange
d'une c à café bombée de sel
fin et 1 c à café rase de
poivre moulu. (dose pour
un foie de 550 gr)

Enfermer ce foie dans
du film étirable en faisant



un gros boudin bien compact.

Dans cette recette c'est le sel qui cuit le foie.

Servir avec des tranches de pain grillées chaudes - (type baguette).

Cou d'oie, de canard ou de dinde farci

Faire mariner le cou 12 heures avec 1/2 c à café de 4 épices, un verre d'eau de vie ou d'armagnac.

Préparer une farce avec 250 gr de chair à saucisse, 2 ou 3 foies de volaille coupés en petits dés ou du foie gras, 2 échalottes, du persil, du thym et un œuf entier.

Farcir le cou et couvrir les 2 extrémités.

Cuire dans de la graisse d'oie pendant 1 heure 30. Servir froid avec une frisée à l'ail, ou chaud avec des lentilles





Tapenade verte des Alpilles 6 pers.

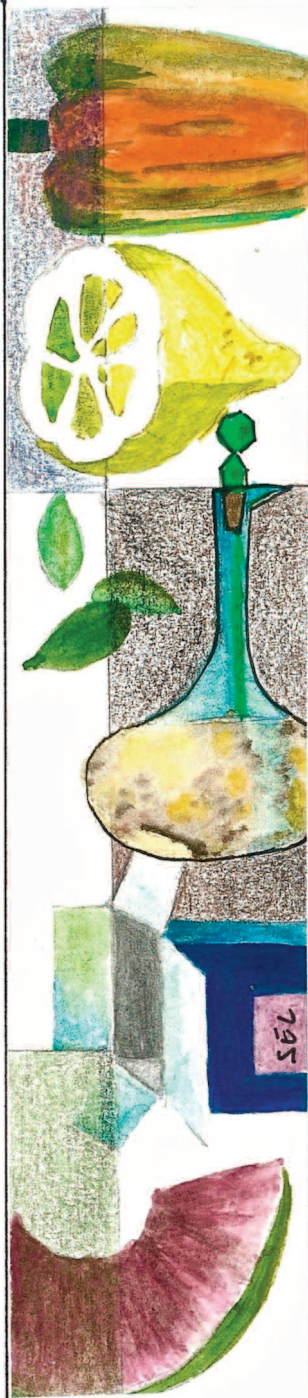
Hacher finement 250 gr d'olives vertes, ajouter 100 gr de poudre d'amandes.

Bien mixer avec 1 cà soupe de câpres, 6 filets d'anchois, un peu d'huile d'olive, et un trait de vieux marc. Mélanger intimement un gros carré gérois.

Servir avec des croûtons grillés, du céleri, des endives, des carottes, du chou-fleur etc...

Tapenade noire de Lançon

Mixer 360 gr d'olives noires (Crespaud)
100 gr d'olives noires à la grecque,



14 filets d'anchois, 1 ou 2 gousses d'ail, 2 c à café de câpres, un petit verre à liqueur d'eau de vie de marc, du poivre et de l'huile d'olive.

Servir avec des croûtons grillés, des légumes crus, des œufs durs...

Tapenade de Tomates

Passer au mixer 90 gr de tomates fraîches et 50 gr de tomates séchées à l'huile, 70 gr d'amandes en poudre, 70 gr d'olives noires, 3 c à soupe d'huile d'olive, 1 c à soupe de basilic, 2 gousses d'ail, 1 c à soupe de jus de citron -

Servir avec des croûtons grillés, des légumes crus, des crackers...



Thon à la catalane de christelle

Faire dorer un oignon,
ajouter un verre de purée de
tomates, un verre de vin blanc
et le jus de la boîte de thon au
naturel.

Laisser cuire à feu doux
sans couvrir.

Lorsque la sauce est bien
réduite, incorporer une boîte
de 140 gr de thon au naturel
et quelques cornichons coupés
en rondelles.

Se déguste froid avec des
croutons grillés.

Le salpicon

Égoutter 200 gr de thon
au naturel en boîte.

Écraser avec 30 gr d'anchois

Ajouter 30 gr de rondelles de cornichons,
30 gr de câpres ainsi que 2 c à soupe de
mayonnaise ou 2 c à soupe de fromage
blanc.

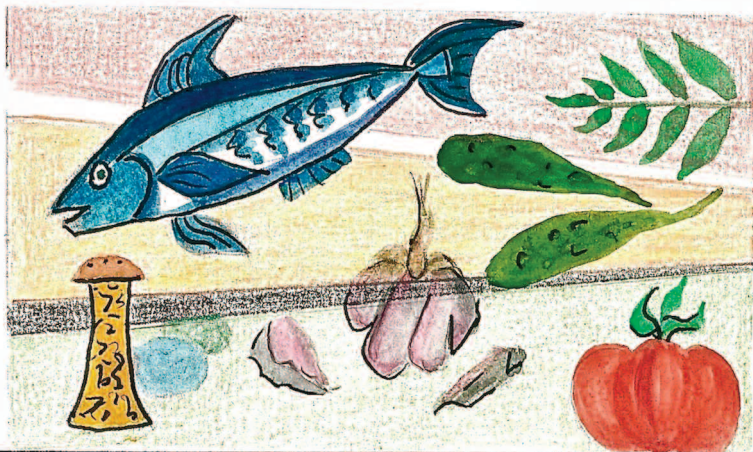
Servir dans des petites barquettes, des
œufs durs ou en apéro avec du pain grillé.

"Bagna cauda" du Piémont.

Éplucher 300 gr d'ail, les cuire
dans du lait, les égoutter.

Ajouter 10 filets d'anchois, de la
crème fraîche et mixer.

Servir cette sauce crémeuse sur des lamelles
de poissons cuits ou avec du céleri en branche.



Les cakes salés 8 à 10 pers.

Mettre dans une terrine
3 œufs entiers, 10 cl de lait, 10 cl
d'huile de tournesol, incorporer
100 gr de farine tamisée avec
1/2 sachet de levure chimique.
(La levure ne doit pas être
incorporée directement dans un
mélange liquide).

Bien battre au fouet à main.

Ajouter 1/2 c à café de 4 épices,
1 oignon, 3 gousses d'ail, du persil
de la marjolaine, le tout bien haché.

Voilà la recette de base à
laquelle vous ajoutez différentes
garnitures :

1) - 300 gr d'olives vertes
dénoyautées et 200 gr de gruyère
râpé.

2) - 300 gr de jambon cuit et
200 gr de gruyère râpé 1/2 c à
café de curcuma, du cumin et
du gingembre.



3) - 300 gr de petit salé bien doré à la poêle avec un oignon ainsi qu'une bûche de fromage de chèvre.

4) - 100 gr d'olives vertes dénoyautées,
100 gr de dés de jambon cuit
50 gr de tomates séchées à l'huile et
100 gr de gruyère rapé.

5) - 200 gr de fromage de chèvre en bûche
et une poire coupée en petits dés.

6) - 150 gr de roquefort et 2 bananes
coupées en rondelles.

Mettre la préparation dans un moule à cake et enfourner à 180°C pendant 40 mn environ. Surveiller la cuisson.

