

RECUITE À LA SAUCE BOLOGNAISE

400 g. de pâte (coquillettes) - 700 g. de recuite, 400 g. de bœuf, 4 jaunes d'œufs, concentré de tomate, tomates pelées, 1 oignon, laurier, thym, basilic, sel et poivre.

Préparer la sauce bolognaise : Faire roussir légèrement un oignon dans un peu d'huile et un peu de beurre. Ajoutez 400 g. de bœuf haché. Faire cuire pendant 10 minutes. Ajoutez une demi-tasse de vin rouge. Bien mélanger 1 boîte de concentré de tomate plus une boîte de tomates pelées et 2 tasses d'eau froide. Parfumez avec laurier, thym, basilic, sel et poivre. Laissez mijoter à petit feu pendant une heure.

Faire cuire les pâtes et les égoutter. Ajoutez la recuite bien mélangée aux jaunes d'œufs. Servir avec la sauce bolognaise.

TERRINE VÉGÉTARIENNE

150 g. d'haricots secs, 150 g. de macaronis, 300 g. de recuite, 2 œufs, concentré de tomate, 150 g. de mie de pain rassis, 50 g. de beurre ou d'huile, 2 oignons hachés revenus à l'huile, sel, poivre, thym, laurier.

Faire cuire les haricots et les macaronis (séparément). Mettre les haricots en purée. Bien mélanger le tout et cuire en terrine environ 2 heures au four. Se mange chaud ou froid.

LASAGNES

Pour 3 ou 4 personnes

250 g. de lasagnes cuites, 250 g. de tomates coupées ou en rondelles (ou concentré de tomate), 1 oignon coupé en lamelles, sel, poivre, origan, 25 g. de beurre, 500 g. de recuite, 1 verre de lait, 1 cuillerée à café de farine, 100 g. de gruyère râpé.

Faire une sauce tomate avec les oignons revenus à la poêle, les tomates, sel, poivre, oignon.

Faire une sauce au fromage avec le beurre fondu, la recuite, le lait, la farine, le sel, le poivre, l'origan.

POTAGE AUX BLETTES, AUX POMMES DE TERRE ET A LA RECUITE

Taillez en petits morceaux les blettes, les pommes de terre. Cuire à l'eau bouillante salée avec une cuillerée d'huile. Cinq minutes avant de servir sur des tranches de pain, ajoutez la recuite.

AVOCAT À LA RECUITE

Un avocat, 1 cuillerée à soupe de recuite, 1 cuillerée à soupe d'amandes pilées.

Battre la recuite et l'amande avec de l'huile, comme une mayonnaise. Ajoutez de la noix de muscade râpée, sel, poivre. Garnir l'avocat et mettre quelques tranches d'amandes pour décorer.

SALADE À LA RECUITE

Dans votre salade habituelle (de laitue, carottes râpées, chou, salade frisée, betteraves...) incorporer 150 g. de recuite.

QUICHE À LA RECUITE

3 œufs battus, 300 g. de recuite, noix de muscade, un verre de lait, une pincée de sel, une pâte brisée.

Mélangez les œufs battus, la recuite passée à la moulinette, le sel, la noix de muscade et le lait. Versez le tout dans un moule garni d'une pâte brisée.

Faire cuire à four chaud environ 40 minutes.

Mettre les lasagnes, la sauce tomate et la sauce au fromage en couches alternatives dans un plat qui va au four. Terminer avec lasagnes, sauce tomate puis fromage râpé. On peut aussi alterner avec une couche de champignons ou d'épinards. Faire cuire à four moyen 30 à 35 minutes.

LES ARTICHAUTS FARCIS A LA RECUITE

Parez les artichauts en enlevant quelques feuilles, en coupant le bout des autres, en arrachant celles du milieu pour sortir le foin. Préparez une farce composée de recuite, d'œufs, sel, poivre. Ecartez les feuilles pour introduire la farce. Placez les artichauts en cocotte sur une sauce rouge, au petit salé, légèrement tomate, les feuilles en l'air, saupoudrez de panure.

Couvrez hermétiquement et laissez cuire une bonne heure à feu doux.

GRATIN SUD-AVEYRONNAIS

Sauce recuite : 400 g. de recuite, 2 verres de lait, sel, poivre, thym, 2 œufs battus, 1 cuillerée à soupe de farine, 1 gousse d'ail hachée.

Mettre alternativement dans un plat à gratin huilé des côtes de blettes coupées en morceaux, des feuilles de blettes, de la sauce à la recuite et des pommes de terre coupées en lamelles. Terminez avec la sauce recuite et un peu de fromage râpé. Faire cuire à four moyen 45 minutes.

PAPPACIOLI

1 kg. de recuite, 5 œufs, 3 cuillerées de farine, 4 cuillerées de sucre en poudre.

Avec une fourchette, travaillez la recuite, ajoutez le sucre, les œufs un à un, la farine et le zeste de citron râpé.

Dressez sur des feuilles de châtaigniers, cuire à four moyen.

SOUFFLÉ À LA RECUITE

200 g. de recuite, 40 g. de beurre, 60 g. de farine, 1/4 de litre de lait, 6 œufs, poivre, herbes de provence.

Faire une sauce béchamel avec 30 g. de beurre, la farine, le lait, les 6 jaunes d'œufs. Y incorporer la recuite écrasée à la fourchette, puis les blancs d'œufs battus en neige ferme. Remplir à moitié un moule à soufflé beurré. Cuire à four chaud 20 minutes environ. Servir immédiatement.

OMELETTE À LA SAUCE TOMATE ET À LA RECUITE

Utilisez une sauce tomate moins cuite qu'à l'ordinaire. Ajoutez-la aux œufs battus avec une cuillerée de farine. Poivrez. Très peu de sel. Mélangez avec de la recuite et faire cuire.

OMELETTE À LA RECUITE ET À LA MENTHE

Travaillez à la fourchette 150 g. de recuite environ, battez 4 œufs auxquels vous aurez incorporé quelques feuilles de menthe sauvage coupées en quatre. Poivrez, salez, bien mélanger le tout avant de cuire votre omelette.

COURGETTES FARCIES À LA RECUITE

Coupez les courgettes en deux sans les peler. Faites-les blanchir 5 minutes. A l'aide d'une cuillère évidez-les; pressez cette chair à travers une serviette. Hachez-là et ajoutez de la recuite, un œuf. Salez, poivrez. Rangez les courgettes dans un plat à gratin. Saupoudrez de chapelure et d'un peu d'huile d'olive.

Cuire à feu doux. Fritées dans un peu d'huile et bien dorées, les courgettes farcies sont prêtes à être servies.

Remarque : Comme les courgettes, tous les légumes peuvent être farcis, oignons, artichauts, etc...