

LE GÂTEAU À LA RECUITE

1 kg. de recuite, 6 œufs, 6 cuillerées de sucre, 1 orange râpée, 1 verre à liqueur d'eau de vie.

Travaillez la recuite, ajoutez les jaunes d'œufs un à un, le sucre, les zestes d'orange, l'eau de vie et les blancs en neige.

Garnissez un moule à flan caramélisé. Cuire au four et au bain marie. Démoulez tiède.

GÂTEAU À L'ANANAS

500 g. de recuite, 1/2 boîte d'ananas en tranches, 100 g. de beurre, 3 œufs, 120 g. de sucre en poudre, 200 g. de farine, une pâte brisée.

Mélangez les œufs avec la farine, la recuite, les ananas et le sucre. Mixez, remplissez votre moule garni de la pâte brisée.

Faire cuire à four moyen jusqu'à ce que votre gâteau soit bien doré.

FLAN AUX FRUITS

400 g. de recuite, 2 œufs, 500 g. de fruits (poires, pommes, cerises, prunes, pruneaux, abricots, etc...), 1 cuillerée à café d'arôme (vanille, rhum, kirsch...), une pâte brisée ou sablée.

Mélangez la recuite, œufs et arôme puis versez le mélange sur la pâte à tarte. Arrangez les fruits (en lamelles ou morceaux) sur ce mélange en les enfonçant un peu. Cuire au four (th. 3), une heure, puis arrêtez le four mais y laissez le flan jusqu'à ce qu'il soit refroidi.

RECUITE AUX FRUITS ROUGES

(ou confiture)

Pour 6 coupes individuelles

Cette recette simple et très vite préparée, constitue un dessert agréable et frais très apprécié qui plaira particulièrement aux enfants.

Temps de préparation : 15 mn.

700 g. de recuite, 50 g. de crème fraîche, 500 g. de fruits rouges : fraises, framboises ou groseilles, deux verres et demi de sirop tout prêt (type Canadou).

Lavez et équeutez les fraises. Sucrez-les en les arrosant de Canadou. Il faut compter environ un verre pour que les fruits soient bien sucrés. Ne pas remuer.

Battez ensemble la recuite, la crème et le reste de Canadou de façon à obtenir une crème lisse et onctueuse.

Dressez dans de petites coupes individuelles et n'oubliez pas d'ajouter les fruits au moment de servir.

(On peut également remplacer les fruits par de la confiture de fraise ou de groseille).

LA FLAUNE

1 kg. de recuite, 5 à 6 œufs, 250 g. de sucre en poudre, une pincée de sel, fleur d'oranger. Une pâte brisée.

Abaissez la pâte brisée dans votre moule à tarte et laissez-la poser afin qu'elle ne se retire pas à la cuisson.

Travaillez la recuite, mélangez à celle-ci les œufs, le sucre et le sel. Parfumez à la fleur d'oranger. Mixez le tout ou passez à la moulinette. Remplissez votre moule garni de la pâte brisée, presque à ras bord et cuisez. Faites en sorte de sortir votre flaune du four lorsqu'elle commencera à prendre une teinte bien dorée.

Remarque : La tradition veut que la flaune soit parfumée à la fleur d'oranger mais on peut varier suivant les goûts : citron, noix de coco ou un autre parfum.

La recuite peut être utilisée dans de nombreuses recettes pour remplacer le fromage blanc, elle est d'ailleurs souvent consommée comme tel.

Demandez des conseils à vos amis du Sud-Aveyron