

Livret de recettes

Les Amis du Vin Cuit - Bussy-sur-Moudon



Livret de recettes

Les Amis du Vin Cuit - Bussy-sur-Moudon

Tarte au Vin Cuit

Garnir une plaque de 30 cm de diamètre de pâte à gâteau et cuire à blanc.

Préparation de la bouillie :

3 dl de crème entière

1 dl de vin cuit

1 grosse cs maïzena

1 œuf

3 cs de sucre

Brasser le tout dans la casserole.

Cuire la préparation jusqu'au premier signe d'ébullition.

Ajouter une noix de beurre.

Etendre cette mase sur la pâte cuite et remettre au four.

Bien surveiller et au premier signe de « moutonnement » retirer le gâteau du four (env. 2-3 min)

Livret de recettes

Les Amis du Vin Cuit - Bussy-sur-Moudon

Biscuit au vin cuit

200 g	Beurre	Battre ensemble
150 g	Sucre	
1/2	Ecorce de citron	
3	Jaunes œufs	Ajouter
100 g	Raisins secs	Tremper à l'avance dans un
100 g	Fruits confits	peu d'alcool
1 dl	Vin cuit	Ajouter
150-180 g	Farine	Ajouter à la masse et pour
2 cc	Poudre à lever	terminer les blancs d'œufs
3	Blancs d'œufs	battus

°

Cuisson : 35-40 min au four à 180°

Reste longtemps frais

Livret de recettes

Les Amis du Vin Cuit - Bussy-sur-Moudon

Biscuit au Vin cuit No 2

350 g Sucre Travailler

4 Œufs

2 cs Cannelle Ajouter

3 cs Vin Cuit

3-4 cs Kirsch

5 dl Crème entière Ajouter

400 g Farine

1 sachet Poudre à lever

Glaçage :

250 g Sucre glace

Sirop grenadine

Livret de recettes

Les Amis du Vin Cuit - Bussy-sur-Moudon

Biscuit au Vin cuit No 3

300 g Sucre Travailler

3 Œufs

4 cs Vin Cuit Ajouter

4.5 dl Crème entière

450 g Farine

1 sachet Poudre à lever

Glaçage :

250 g Sucre glace

2 cs Vin cuit

Livret de recettes

Les Amis du Vin Cuit - Bussy-sur-Moudon

Cake au Vin cuit

2	Œufs	Mélanger tous les ingrédients
250 g	Sucre	
1 pincée	Sel	
2 cs	Cannelle	
1	Jus de citron	
3 cs	Vin Cuit	
3 cs	Kirsch	
300 g	Farine	
1 pq	Poudre à lever	
2 verres	Lait ou crème	

1 pte couteau Poudre de girofle

Orangeat – citronnât

Raisins secs (selon goût)

Cuisson : 55-60 min au four à 180°

Glaçage :

1	Blanc d'oeuf
250 g	Sucre glace

Livret de recettes

Les Amis du Vin Cuit - Bussy-sur-Moudon

Tourte au Vin cuit

Génoise :

200g	Sucre	Faire une génoise avec les
5	Œufs	ingrédients
1 pincée	Sel	
1	Ecorce de citron	
150 g	Farine	

Crème au beurre :

Garnir la tourte

150 g	Beurre
180 g	Sucre glace
7 cs	Vin Cuit

Décoration :

Pour le tour de la tourte

100 g	Amandes ou noisettes	préparer des amandes ou noisettes grillées
-------	----------------------	---

Livret de recettes

Les Amis du Vin Cuit - Bussy-sur-Moudon

Tourte au séré au Vin cuit (8-10 personnes)

Prendre un moule à tourte et le mettre sur un plat à servir.

100 g	Petits beurres	Les écraser au rouleau et
100 g	Beurre liquéfié	couvrir le fond du moule.
		Arroser avec le beurre et
		presser sur ce fond pour bien
		imbiber.

2 p.	Séré-crème	Mélanger les ingrédients pour
100 g	Sucre	en faire une masse.

3	Jaunes d'oeufs
---	----------------

4 cs	Vin Cuit
------	----------

2 dl	Crème fouettée
------	----------------

3	Blancs d'œufs battus en neige
---	----------------------------------

6 Feuilles	Gélatine	Mettre tremper et faire fondre
		avec 3 cs d'eau bouillante.
		Mélanger délicatement à la
		masse et verser le tout sur les
		petits beurres.

Placer la tourte 1h30 au congélateur ou 3h au frigo.

Quand elle est un peu prise, saupoudrer d'amandes grillées au
beurre.

Livret de recettes

Les Amis du Vin Cuit - Bussy-sur-Moudon

Mousse au Vin cuit (6 personnes)

3 Oeufs entiers Battre en mousse

125 g Sucre

1-2 cs Vin Cuit
1 cs Jus de citron

Ajouter. Mettre sur feu doux et continuer de fouetter jusqu'au premier signe d'ébullition pour faire monter la mousse.

Verser dans un compotier et fouetter encore un peu.

1.5 dl Crème

On peut mélanger la crème au moment de servir.

A servir frais

Livret de recettes

Les Amis du Vin Cuit - Bussy-sur-Moudon

Surprise à la raisinée

9	Poires	Peler les poires et laisser la queue. Les évider, puis les mettre pocher dans le vin et l'eau. Egoutter, puis couper en éventail et dresser.
5 dl	Vin blanc	

Parfait Vanille :

3	Jaunes d'œufs	Battre en mousse
3 cs	Sucre vanillé	
½ cc	Vanille liquide Kirsch	Ajouter et mélanger
3 dl	Crème	Fouetter et mélanger
3	Blanc d'œufs	Fouetter et incorporer délicatement
		Mettre au congélateur

Présentation :

Disposer des boules de parfait arrosé de vin cuit chaud autour des poires qui peuvent être servies chaudes ou froides.

Livret de recettes

Les Amis du Vin Cuit - Bussy-sur-Moudon

Gratin de poires au vin cuit (6 personnes)

6	Poires	Peler, partager en deux.
1 lt	Eau	Faire un sirop et pocher les
500 g	Sucre	poires 3 minutes.
1	Jus de citron	Ce sirop peut se conserver au
		frigo et servir à nouveau.
2 dl	Crème	Bien mélanger ces 3
4 cs	Vin Cuit	ingrédients.
4	Jaunes d'oeufs	Mettre les poires dans un plat
		à gratin.
		Les napper du mélange crème.

Gratiner au four à 180° env. 15 min.

Servir Tiède

C'est un très bon dessert après un repas « chasse ».

Il peut être servi chaud.

Livret de recettes

Les Amis du Vin Cuit - Bussy-sur-Moudon

Glaces

Coupe Marianne :

2 boules Glace vanille
 Crème fraîche
 Vin cuit

Décorer les boules de glace vanille avec de la crème fouettée et arroser le tout de vin cuit froid ou légèrement tiédi.

Glace vanille au vin cuit :

1 Meringue
1 boule Glace vanille
 Vin cuit
 Crème chantilly

Emietter au fond de la coupe
Poser sur la meringue
Chauffer et arroser la glace
Garnir d'une belle rosace

