

UNE EDITION DE L'ASSOCIATION 60X60



RAGOUT DE BOEUF ET HARICOTS SECS OU LE COCIDO DE MADAME JULIA



INGRÉDIENTS

**100 GR. DE BŒUF ÉMINCÉ
PAR PERSONNE
HARICOTS SECS TREMPÉS LA VEILLE
POIVRONS, OIGNONS, CAROTTES
ET POIREAUX COUPÉS
EN PETITS MORCEAUX
PAPRIKA, SEL, POIVRE, CUMIN,
AIL, OIGNONS ÉMINCÉS
HUILE D'OLIVE**

RECETTE

**FAIRE REVENIR LA VIANDE AVEC
LES OIGNONS DANS L'HUILE D'OLIVE,**

**AJOUTER TOUS LES LÉGUMES ET
LES RECOUVRIR D'EAU FROIDE,**

**VERSER LES HARICOTS
ET LAISSER MIJOTER À FEU DOUX
1 HEURE À 1 HEURE ET DEMIE**

PURÉE DE LENTILLES À L'INDIENNE OU DAL FAÇON SANDRINE



INGRÉDIENTS

**LENTILLES CORAIL
OIGNONS
PETITS POIS FRAIS OU EN BOÎTE
OU SURGELÉS
TOMATES PELÉES EN MORCEAUX
OU FRAÎCHES
PÂTE DE CURRY
TOFU
BOUQUET DE CORIANDRE FRAÎCHE**

RECETTE

**DANS UNE GRANDE CASSEROLE,
FAIRE RISSOLER LES OIGNONS DANS DE
L'HUILE PUIS AJOUTER LES LENTILLES
(UN VOLUME DE LENTILLE POUR
DEUX VOLUMES D'EAU),
LAISSEZ MIJOTER UNE VINGTAINNE DE
MINUTES, PUIS VERSER LES PETITS POIS,
LES DÉS DE TOMATES ET DE TOFU
ET FINIR LA CUISSON JUSQU'À
UNE CONSISTANCE FONDANTE.**

LA TARTE AU FROMAGE, RÉGAL DE MADAME CALAME



INGRÉDIENTS

**4 ŒUFS
2 DL DE CRÈME ENTIÈRE
250 GR. DE GRUYÈRE RÂPÉ
PÂTE BRISÉE**

RECETTE

**MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS
DANS UN SALADIER,
ASSAISONNER (SEL ET POIVRE)
ET VERSER SUR LA PÂTE ÉTALÉE
DANS UNE PLAQUE ALLANT AU FOUR,
CUIRE À FEU MOYEN
UNE TRENTAINE DE MINUTES.**

**LES CHAUSSONS
FARCIS ET SALÉS,
À LA MODE
CAMEROUNAISE
OU
LES PIES DE CLAUDIUS**



INGRÉDIENTS

**POUR LA PÂTE :
DE LA FARINE, DU LAIT, DE L'HUILE
D'ARACHIDE, DE L'EAU ET
DE LA POUDRE À LEVER**

**POUR LA FARCE :
DU POISSON ÉMIETTÉ (SARDINES OU POISSON
À CHAIR BLANCHE) MÉLANGÉ AVEC DE LA
VIANDE HACHÉE ET DES OIGNONS ÉMINCÉS**

RECETTE

**FAIRE REVENIR LA FARCE À LA POÊLE
SANS OUBLIER D'ASSAISONNER À SON GOÛT.**

**DÉCOUPER DES RONDELLES DE PÂTE
PUIS DÉPOSER LA FARCE ET REPLIER
LA PÂTE EN BADIGEONNANT AVEC DU BLANC
D'ŒUF POUR BIEN FAIRE ADHÉRER
LES DEUX CÔTÉS.**

**PIQUER LE DESSUS AVEC UNE FOURCHETTE
ET DÉPOSER SUR UNE PLAQUE
ALLANT AU FOUR.**

CUIRE À FEU MOYEN 25 À 30 MINUTES.

LA SALADE GRECQUE, GRAND CLASSIQUE DE VINCENT



INGRÉDIENTS

**TOMATES CERISES
1 CONCOMBRE
200 GR. DE FETA
DES OLIVES NOIRES,
GRECQUES ÉVIDEMMENT
UNE LOUCHE DE BONNE HUILE D'OLIVE
FRUITÉE, ITALIENNE ASSURÉMENT,
UNE RASADE DE VINAIGRE BALSAMIQUE
SEL, POIVRE**

RECETTE

**COUPER TOUS LES INGRÉDIENTS,
MÉLANGER AVEC LA SAUCE
ET DÉGUSTER !**

**LA SALADE
DE POMME DE TERRE,
CONCOCTÉE
PAR DENISE**



INGRÉDIENTS

**1 KILO DE POMMES DE TERRE
FERMES À LA CUISSON
2 OU 3 ŒUFS DURS
DES TOMATES CERISES
DES OLIVES VERTES MARINÉES
UNE BOÎTE D'ANCHOIS
UN BOUQUET DE PERSIL
VINAIGRE BALSAMIQUE, HUILE DE
TOURNESOL, SEL, POIVRE ET MAYONNAISE**

RECETTE

**CUIRE LES POMMES DE TERRE
EN ROBE DES CHAMPS,
LES PELER ET LES COUPER EN RONDELLES.**

**VERSER TOUS LES AUTRES INGRÉDIENTS
DANS UN GRAND SALADIER ET MÉLANGER
DÉLICATEMENT LES POMMES DE TERRE
ENCORE TIÈDES POUR QU'ELLES
S'IMPRÈGNENT BIEN DE LA SAUCE.**

**LE FEUILLETÉ AUX
ÉPINARDS ET À LA FETA,
OU SPANAKOPITA
À LA MANIÈRE
DE CLAIRE**



INGRÉDIENTS

**DEUX FEUILLES DE PÂTE FEUILLETÉE (OU
FEUILLES DE BRICK)
1 KILO D'ÉPINARDS EN BRANCHE
(OU 500 GR. D'ÉPINARDS SURGELÉS)
200 GR. DE FETA
3 ŒUFS
ORIGAN SÈCHÉ, AIL, OIGNONS,
HUILE D'OLIVE, SEL, POIVRE**

RECETTE

**LAVER ET COUPER LES ÉPINARDS,
LES FAIRE REVENIR À LA POÊLE DANS DE L'HUILE
D'OLIVE AVEC LES OIGNONS ET L'AIL ÉMINCÉS,
L'ORIGAN ET LES ÉPICES.
SÉPARER LES JAUNES D'ŒUFS DU BLANC,
VERSER CELUI-CI HORS DU FEU DANS LES
ÉPINARDS ET AJOUTER LA FETA COUPÉE EN DÉS.
ÉTENDRE LA PÂTE SUR UNE PLAQUE À GÂTEAU,
METTRE LA FARCE PUIS RECOUVRIR AVEC LA
DEUXIÈME FEUILLE DE PÂTE, FAIRE UNE
CHEMINÉE DANS LA PÂTE ET METTRE AU FOUR
ENVIRON ¼ D'HEURE À 200 DEGRÉS.**

**LE CAKE
LARDONS-OLIVES
OU OLIVES-LARDONS,
RÉINTERPRÉTÉ
PAR ANNE**



INGRÉDIENTS

**200 GR. DE FARINE
3 ŒUFS
1 DL. D'HUILE (TOURNESOL, OLIVE, ETC.)
1 DL. LAIT
150 GR. OLIVES VERTES DÉNOYAUTÉES
200 GR. DE LARDONS
1 C.C DE LEVURE EN POUDRE,
SEL, POIVRE**

RECETTE

**FAIRE REVENIR LES LARDONS À LA POËLE,
PUIS MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS
DANS UN SALADIER,
LES VERSER DANS UN MOULE À CAKE
PRÉALABLEMENT BEURRÉ ET FARINÉ
ET FAIRE CUIRE AU FOUR
45 MINUTES À 180 DEGRÉS.**

**LA PURÉE
DE POIS CHICHE,
HOUMOUS À LA MODE
D'ALEP PRÉPARÉ PAR
LA MÈRE DE YOLANDA**



INGRÉDIENTS

**500 GR. DE POIS CHICHE SECS,
TREMPÉS LA VEILLE (OU EN BOÎTE)
150 GR. ENVIRON DE PÂTE DE SÉSAME
(TAHINEH)
JUS D'UN CITRON
2 À 3 C.S. D'HUILE D'OLIVE
(ET UN PEU D'EAU DE CUISSON SI
NÉCESSAIRE)
2 GOUSSES D'AIL, SEL,
CUMIN (KAMOUN ARABE) ET PAPRIKA**

RECETTE

**CUIRE LES POIS CHICHES,
ÉVENTUELLEMENT LES PELER,
LES PASSER AU MIXER AVEC LA PÂTE
DE SÉSAME, LE JUS DE CITRON,
L'HUILE, LE SEL ET L'AIL.**

**VERSER DANS UN JOLI PLAT
ET SAUPOUDRER DE CUMIN
ET DE PAPRIKA.**

LES SARDINES À LA SAUCE "CHERMILA", SAVEUR ALGÉRIENNE D'ISABELLE



INGRÉDIENTS

**1 KILO DE SARDINES
1 BOUQUET DE PERSIL ET
1 BOUQUET DE CORIANDRE
10 GOUSSES D'AIL
2 C.S. CUMIN (KAMOUN ARABE),
1 C.S. PIMENT ROUGE FORT,
2 C.S. PIMENT DOUX, 1 C. C. SEL, POIVRE
2 VERRES D'HUILE D'OLIVE,
1 VERRE DE VINAIGRE
(DE FRUIT, POMME PAR EXEMPLE)**

RECETTE

**POUR LA SAUCE, HACHER FINEMENT LE PERSIL
ET LA CORIANDRE, METTRE DANS UNE CASSEROLE
AVEC LES ÉPICES, L'AIL ÉCRASÉ,
LE VINAIGRE ET L'HUILE.**

**CUIRE À FEU DOUX 5 MINUTES
(SURTOUT NE PAS FAIRE BOUILLIR).**

**ÉCAILLER, VIDER ET LAVER LES SARDINES,
LES ESSUYER PUIS LES ENDUIRE INTÉRIEUREMENT
ET EXTÉRIEUREMENT AVEC LA MOITIÉ DE LA SAUCE,
LES PASSER DANS LA FARINE, LES TAPOTER PUIS
LES DISPOSER DANS UN PLAT ALLANT AU FOUR.**

**CUIRE À FEU MOYEN 30 À 40 MINUTES.
SERVIR CHAUD OU FROID, RECOUVERT DU RESTE
DE LA SAUCE RÉCHAUFFÉE.
ACCOMPAGNER DE QUARTIER DE CITRON.**

**PARMEGGIANA
DI MELANZANE
DEL
VILLAGGIO SVIZZERO**



INGRÉDIENTS

**3 BELLES AUBERGINES
TOMATES PELÉES
PARMESAN
BASILIC FRAIS EN FEUILLES
FARINE
HUILLE D'OLIVE
OIGNONS, SEL, POIVRE**

RECETTE

**COUPER LES AUBERGINES EN RONDELLES ET
LES METTRE À TREMPER DANS L'EAU SALÉE
PENDANT 20 MIN. ÉGOUTTER PUIS PASSER DANS LA
FARINE. FAIRE FRIRE LES RONDELLES DES DEUX
CÔTÉS DANS UNE POÊLE AVEC L'HUILLE D'OLIVE, PUIS
LAISSER IMBIBER SUR DU PAPIER MÉNAGE
POUR ABSORBER LE GRAS.**

**PRÉPARER LA SAUCE TOMATE DANS UNE CASSEROLE À
VOTRE FAÇON, AVEC OIGNONS, SEL, POIVRE, ETC.**

**DISPOSER LES AUBERGINES EN COUCHES DE LA PLUS
GRANDE À LA PLUS PETITE, EN BADIGEONNANT
CHAQUE RONDELLE DE SAUCE TOMATE,
D'UNE FEUILLE DE BASILIC PUIS D'UN MORCEAU
DE PARMESAN ET AINSI DE SUITE.
METTRE LE TOUT AU FOUR PENDANT 20 MIN.**

**LE GÂTEAU AU CHOCOLAT ET
SES PETITES FRAMBOISES,
CHEF D'ŒUVRE DE
BAPTISTE ET CAMILLE,
GRAND VAINQUEUR
DE NOTRE CONCOURS !**



12

INGRÉDIENTS

**6 ŒUFS
2 TASSES DE SUCRE
1 ½ TASSE DE LAIT
160GR. DE BEURRE
200GR. CHOCOLAT NOIR
2 TASSES DE NOISETTES EN POUDRE
2 TASSES DE FARINE
1 C.C. DE POUDRE À LEVER
1 TASSE DE FRAMBOISES**

RECETTE

**SÉPARER LES JAUNES D'ŒUFS DES BLANCS
ET BATTRE CES DERNIERS EN NEIGE
(AJOUTER UNE PINCÉE DE SEL).**

**DANS UN BOL, CASSER LE CHOCOLAT ET LE FAIRE FONDRE
AU BAIN-MARIE AVEC LE BEURRE. DANS UN GRAND
SALADIER, MÉLANGER LES JAUNES AVEC LE SUCRE ET
FOUETTER JUSQU'AU RUBAN. AJOUTER LE LAIT, PUIS
LE MÉLANGE BEURRE-CHOCOLAT. VERSER LES NOISETTES,
LA FARINE ET LA POUDRE À LEVER.
AJOUTER LES BLANCS D'ŒUFS ET MÉLANGER
DÉLICATEMENT AVEC UNE SPATULE.**

**VERSER DANS UN MOULE À GÂTEAU ET METTRE À FOUR
DOUX (180°) 60 MINUTES ENVIRON. DÉCORER À VOTRE
GUISE, PAR EXEMPLE AVEC DES FRAMBOISES.**

REMERCIEMENTS À :

**TOUS-TES LES CUISINIERS-ÈRES
DE LA CITÉ CARL-VOGT HONEGGER
À BÉATRICE POUR LES TISSUS, À ISABELLE
ANIMATRICE DU CONCOURS ET GLÂNEUSE
DE RECETTES, MÉLANIE POUR SES BEAUX
DISCOURS.**

**CONCEPTION GRAPHIQUE
ET PRODUCTION :
60X60**

**COORDINATEUR :
SYLVAIN FROIDEVAUX
RUE DU VILLAGE-SUISSE 30
1205 GENEVE**

60X60@CREAGEO.CH

MAI 2016