

## Avant-propos

Une histoire de recettes...

C'est au fil de ma vie que j'ai trouvé ces recettes, des recettes piquées à des copines, à mes grands-mères, ma mère, à mes sœurs, mes belles sœurs et même mon frère.

Jusqu'à aujourd'hui encore, elles m'accompagnent. Chacune raconte l'histoire de ma vie.

J'ai aussi participé à des réunions de plastiques bien connus : si vous l'avez fait aussi, vous savez que c'est un lieu d'échange de recettes et si vous ne l'avez pas fait, alors je vous le conseille car, non seulement il y a les recettes mais aussi les rigolades, la détente d'un après-midi, des retrouvailles quelquefois auxquelles on ne s'attend pas. De plus, je trouve leurs produits très solides, pratiques ; l'inconvénient, c'est le prix !

Je sais combien il n'est pas toujours facile de trouver le repas du jour ou celui que l'on va préparer pour des amis.

On se passe et repasse des recettes inventées, des recettes personnelles, des recettes que l'on a héritées d'une mère ou d'une grand-mère.

Aujourd'hui, c'est à mon tour de vous passer les recettes que j'ai collectionnées durant toutes ses années. Elles sont à la fois, simples, rapides, pas chères et on trouve aussi des plus compliquées et un peu plus onéreuses. Dans l'ensemble j'ai quand même essayé de faire à l'économie, étant donné qu'à l'heure actuelle : manger coûte cher.

Ce sont des recettes que vous aimerez retrouver car je l'ai les écrites en toute simplicité.

Pas forcément des recettes de régime, des vraies recettes pour tout le monde même pour celui ou celle qui ne sait pas cuisiner.

Il y en a pour tous les goûts, pour celles qui travaillent et celles qui sont à la maison.

Les mamans ont bien souvent besoin de recettes rapides et pas compliquées pour leurs chers bambins.

Souvent, on ne sait plus quoi faire pour qu'ils mangent et elles ont besoin d'avoir plein d'idées sous la main.

Vous trouverez des plats pour votre famille mais aussi des recettes à servir dans des soirées entre amis, des simples et des plus sophistiquées.

Vous verrez, rien n'est compliqué à faire.

Ces recettes font parties de ma vie ; j'ai appris à cuisiner au fil des ans et selon mes besoins.

Quand j'ai commencé à cuisiner, je ne savais rien faire, j'ai appris sur le tas. Je me souviens avoir ouvert un livre de recettes quand j'avais 15 ans.

Il faut dire que j'ai été élevé dans une famille où les femmes faisaient encore la cuisine, des potées, des plats en sauce, des bouillons, des bourguignons.

Mes grands-mères mettaient leurs légumes et leurs viandes en conserve. A cette époque, toutes les familles de mineurs possédaient un potager et élevaient leurs poules et lapins. On faisait le boudin tous ensemble, les grands comme les petits. Je me rappelle de ces moments conviviaux qui finissaient toujours autour d'une table.

La cuisine, un grand sujet, n'est-ce pas ? Je trouve que c'est encore aujourd'hui le moyen de se rassembler en famille ou entre amis. Même si notre façon de cuisiner change, je pense qu'il faut le faire et finir le travail, comme avant autour d'un repas même si celui-ci n'est composé que de pain et de fromage et bien sûr d'un bon verre de vin.

Vous trouverez des recettes que j'ai apprises depuis notre arrivée dans le sud en 2004.

Nous vivons à Hyères les Palmiers depuis, la ville aux mille palmiers, suite à la mutation de mon mari dans un lycée professionnel où justement, il y a une section des métiers de bouche.

Depuis notre arrivée, nous profitons du soleil, de la nature, de la mer, de la plage, enfin bref, nous vivons pratiquement toute l'année à l'extérieur ; ce qui entre nous soit dit est pratiquement le contraire de la vie du nord. Pour autant, je le répète, j'adore le nord et vous le verrez par vous-même.

Donc, les recettes aussi sont souvent composées de légumes du soleil, d'épices et d'huile d'olive.

Vous allez me dire que tout le monde n'est pas doué pour la cuisine ou encore que vous n'avez pas le temps de cuisiner mais

le livre que je vous présente est à la fois, fait de recettes aussi simples à faire que de s'asseoir à une table. Vous verrez, ce livre est le mien mais aussi celui de monsieur et madame tout le monde. C'est une composition de recettes de copines, de mamans pressées, de femmes débordées et de papas attentionnés.

J'espère que ce livre vous accompagnera dans votre vie comme il a accompagné la mienne.

Je vous raconte aussi les étapes de ma vie qui ressemblent certainement aux vôtres.

Toutes les anecdotes font référence aux personnes qui m'ont passé leurs recettes et au fil des années, j'ai appris à cuisiner grâce à eux. Aujourd'hui, je suis fière quand je reçois des convives même si j'ai toujours l'appréhension du plaira ou pas.

J'aime toutes les personnes de mon livre et je pense à elles à chaque fois que je cuisine leur plat.

Merci à tous.

Dans le sommaire, vous trouverez les recettes classées par desserts, entrées, plats et aussi les plats uniques pour le soir ou pour une soirée TV.

A la fin du livre vous pourrez retrouver des idées de menus.

Je vous ai aussi mis un tableau de mesures et de degrés du four.

Vous retrouverez quelques trucs et astuces.



## **Les desserts**



Mon premier gâteau au chocolat : le marbré.

Avant de vous donner la recette, je dois vous dire que mon frère et son copain (qui est devenu mon mari ensuite), ont voulu absolument me montrer un jour qu'ils savaient le faire aussi bien que moi. Désolée, messieurs, mais la touche féminine était meilleure, ce jour là.

Car, depuis mon frère s'est mis à cuisiner et il a cela dans la peau. Il nous fait des plats délicieux et en plus, il aime innover.

Par contre, mon mari, lui n'est vraiment pas doué et en plus il n'est pas intéressé. Peut-être est-ce de ma faute, comme me l'a dit un ami cher, j'aurai dû le laisser faire. Alors pardon, Hervé, mais moi, je n'aurais pas voulu que tu m'apprennes le bricolage !!!

# Le marbré

## Ingrédients :

- 2 tasses de farine
- 2 tasses de sucre fin
- 1 tasse de lait
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 100g de beurre
- Du chocolat en poudre instantané

Séparez les blancs des jaunes.

Ajoutez le sucre dans les jaunes et mélangez jusqu'à obtenir un mélange plus blanchâtre.

Faites fondre le beurre. (Au four à micro ondes, cela va plus vite et il ne brûle pas)

Mélangez avec la préparation précédente.

Préchauffez votre four à 5 ou 150°C.

Ajoutez à la préparation et petit à petit, la farine, la levure et ensuite le lait.

Il faut obtenir une pâte jaune et crémeuse.

Battez les blancs en neige très ferme, avec une pincée de sel.

Ajoutez à la préparation délicatement. Séparez en 2 parties.

Dans l'une vous ajoutez 3 à 4 cuillères de chocolat en poudre et vous mélangez.

Dans un plat à cake beurré et fariné (très important, si vous ne voulez pas que cela colle), mettez en alternance de la pâte « blanche » et chocolatée jusqu'à épuisement.

Mettez à four chaud pendant 45 mn.

En sortant du four, laissez un peu refroidir couvert d'un linge et démoulez ensuite.

Il est vrai que je n'ai pas commencé par le plus simple des gâteaux mais vous verrez une fois bien en main, il est facile à faire.

## Gâteau aux pommes vite fait

Ce gâteau, je l'ai eu par une amie et voisine qui ne savait pas du tout cuisiner à l'époque. On se rendait beaucoup de services car nous avions des enfants du même âge. Aujourd'hui, je l'ai perdu de vue mais souvent je pense à elle, car dans la ville où nous avons vécu près de 40 ans, elle est aujourd'hui la femme du maire, qui est un copain d'enfance de mon mari ; le monde est petit.

Gros bisous à toi, Catherine.

### Ingrédients :

- 5 cuillères à soupe bombées de farine
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 pincée de sel
- ½paquet de levure chimique
- 2 œufs
- 3 grosses pommes.

Mélangez tous les ingrédients.

Ajoutez les pommes pelées et coupées en morceaux.

Faites cuire 25 mn au four bien chaud thermostat 5/6.

Truc : on peut ajouter un œuf battu mélangé avec un peu de sucre sur le gâteau 10 mn avant la fin de la cuisson.

On peut aussi remplacer les pommes par des poires

## Gâteau au yaourt aromatisé

Tout simple, le gâteau au yaourt et puis un jour je l'ai trouvé un peu fade, alors j'ai remplacé le yaourt nature par un aromatisé et quand mon amie Catherine est venue le manger au goûter, elle a trouvé cela génial. Elle a été très étonnée de voir que c'était un simple gâteau au yaourt.

### Ingrédients :

- 1 yaourt aromatisé
- 3 œufs
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique
- $\frac{3}{4}$  d'un pot d'huile

Mélangez les œufs et le yaourt.

Ajoutez le sucre.

Puis la farine et l'huile.

Finir par mettre la levure.

Mettre à four chaud et thermostat 5/6 pendant 30mn.

Truc : On peut fourrer le gâteau froid avec de la confiture.