

C'était un soir de 2020, j'étais à La Rouxière chez Adrien et Marion et nous avons passé une bonne soirée.

Marion nous avait préparé un délicieux Poke Bowl plein de saveurs exotiques !

Ce soir là, Adrien me posa la question :

*"dis-moi, as-tu conservé les recettes des hamburgers Jackson dont nous raffolions quand nous étions jeunes ?"*

Oui, bien sûr, ces recettes étaient toujours au fond de mon ordinateur !

J'ai réfléchi quelques minutes et, comme je venais d'achever mon second ouvrage et que ma souris me démangeait, j'y vis une belle opportunité.

Après "le Journal de ma Vie" et "Le Journal de ma Vue", allais-je écrire "Le Journal de ma cuisine " ?

Je laissais passer la nuit pour y réfléchir et annonçais fièrement le matin à Marion qui prenait son petit déjeuner : ce sera : "Papy Papilles"

Elle a tout de suite validé ainsi que Adrien.

J'ai ensuite développé l'idée d'un livre de cuisine complet avec les souvenirs d'enfance des uns et des autres et comportant aussi mes recettes de hamburgers. Pas forcément des recettes scrupuleusement authentiques, mais se sont mes recettes.

Le tout, assaisonné de conseils, anecdotes et photos souvenirs.

***Nous n'aimons pas tous les mêmes choses,  
mais nous aimons tous les bonnes choses.***

***A Marion...***

## Préambule

Quand on veut faire de la bonne cuisine, c'est pour faire plaisir à son entourage, sa femme, son mari ou toute la famille et peut-être même pour une grosse fiesta en invitant aussi ses amis.

C'est au mois de juillet 2016 que j'ai organisé pour la première fois une belle fête pour mes 62 ans (déjà passés)

Les invités ont répondu présents et, parmi eux, **Catherine et Henri CHENUET** ont également fait le voyage.

Ils ont parfaitement résumé, dans le texte reproduit ci-dessous, la définition d'une amitié plaisante et festive, celle qui ne juge pas et qui est emplie de bienveillance réciproque.

"...En cette journée choisie ou tu as réuni ta famille tes amis pour fêter dignement tes 62 printemps,

Même si tu dois l'avouer ils sont déjà passés, tu nous as invité par un gentil courrier de manière directive,

Vous devez donc venir à **Montendre** sans faute et comme tous les autres nous avons obéi, nous voilà donc ici et sommes bien décidés, nous amis de **Cholet**, à souffler tes bougies jusqu'au bout de la nuit,

A tous, ici présents, j'aimerais vous narrer nos années d'amitié : il y a bien longtemps depuis plus de 30 ans que nos chemins se suivent, s'éloignent et se retrouvent,

Pendant toutes ces années on en a fait des fêtes on se souvient de tout, la bande des copains,

Les petits restaurants: l'aérodrome, la Gare de **Trémentines**, et puis la nouveauté l'époque citadine,

Ou tu fus le premier à nous faire manger des petits pains tout ronds avec sauce maison oignon et viande hachée autrement appelés : hamburger

Le **Jackson** était né, tu étais en avance. Henri y officiait quelques soirs par semaine, les enfants se régalaient, comme cure de jouvence c'était parfait,

Puis on s'est perdu de vue, le travail, la famille, nous ont accaparés et nous avons vieilli, le travail aussi s'est éloigné, car vu notre le grand âge on en est épargné,

Et un jour de janvier tu as téléphoné, les souvenirs sont remontés, on a eu envie de se retrouver de tout nous raconter, après toutes ces années,

Avec **Sab** le courant est passé, vous nous avez accueilli dans votre petit nid,

On est pas prêts de s'oublier, la preuve on est là pour fêter tes 62 printemps même s'ils sont déjà passés..."

Catherine Chenuet





**Entrées**  
**Poissons**  
**Crustacés**  
**Viandes**  
**Divers plats d'hiver**  
**Mes trucs en plume**  
**Évasion gourmande**  
**Hamburgers Jackson**  
**Desserts**  
**Apéritifs Maison**  
**Fonds de sauces faciles**  
**Les enfants cuisinent**



*Amour, force et  
esprit*

*Plus de beurre  
que de mal !*





Mettez les pieds dans le plat

## Entrées

*Avant de commencer, pensez à bien lire tous mes conseils à la fin de ce livre, ce sera un gage de précaution et de qualité pour vos recettes.*

*Faites plaisir à votre entourage et amusez-vous !*



*Belin*

# Duo de tartare de poisson



## Méthode

### Ingrédients pour 4 personnes

|                    |            |
|--------------------|------------|
| Thon               | 350g       |
| Echalotes hachées  | 3          |
| Gingembre râpé     | 1 c à c    |
| Sauce soja         | 3 c à S    |
| Câpres concassées  | 1 c à S    |
| Sauce piquante     | 1 c à S    |
| Blancs de poireaux | 3 tronçons |
| Carottes           | 1          |
| Betteraves         | 1/2        |
| Persil plat        | 1 bouquet  |
| Beurre frais       | 100g       |
| Huile              | 1L         |
| Saumon frais       | 350g       |
| Sel                | ½ c à c    |
| Poivre             | ½ c à c    |
| Citron vert        | 1          |

*Couper à la main le thon en petits dés. 2mm x 2mm.*

*Couper à la main le saumon en petits dés.*

*Couper en julienne une carotte, ainsi que le blanc de poireaux et betterave.*

*Faire frire rapidement les juliennes de poireaux, carottes, betteraves à l'huile chaude. Réserver chaque julienne sur un papier sopalin.*

*Assaisonner les poissons (individuellement) avec le sel, poivre, câpres, épices, échalotes.*

*Laisser reposer une heure le poisson, puis garnir chaque assiette.*

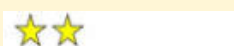
*Ajouter sur le bord des assiettes les juliennes de légumes.*

*Finir par deux traits de beurre fondu auquel vous ajouterez du persil haché frais et quelques zestes de citron vert ; Servir frais.*

**Cuisine de fête**



**Niveau de difficulté**



**Boisson conseillée** : Vacqueras blanc



# Foie gras frais Maison



## Ingrédients pour 12 personnes

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| Foie de canard        | 1 (550g)             |
| Sel fin               | 1 c à c              |
| Ou 7g de fleur de sel |                      |
| Poivre blanc          | ½ c à c              |
| Porto blanc           | 3 c à S              |
| Fleur de sel          | ½ par assiette       |
| Poivre du moulin      | Un tour par assiette |

L'alcool (ici le porto) peut être remplacé par du Pineau ou un vin blanc doux (Coteaux du Layon, Sauternes, Jurançon...) mais n'est pas obligatoire.



Noël 2012

Apprendre à mettre la viande sous cellophane

Cuisine de fête

Niveau de difficulté



Boisson conseillée : Bonnezeaux

## Méthode

Mettre le foie de canard à température ambiante deux heures avant.  
Dénervet et déveiner le foie de canard.

Faire dégorger le foie dans un saladier avec de l'eau froide et des glaçons et un peu de lait.

Bien éponger le foie dans du papier absorbant.

Poser les plus beaux lobes de foie sur un film étirable. Assaisonner de sel fin et de poivre blanc. Répartir quelques centilitres (2/3) de porto blanc.

Ajouter les derniers morceaux de foie sur le film étirable. Former un cylindre de 20cm de long environ en refermant le film. Bien fermer le foie aux extrémités.

Répéter l'opération 5 autres fois en tournant d'1/2 tour le cylindre. Finir en liant fermement le foie aux 2 extrémités.

Faire chauffer de l'eau dans un récipient large. La température doit être en permanence entre 70 et 73°C. Mettre le ballotin de foie gras dans l'eau et compter 20 minutes de cuisson, toujours à 72°C.

Retirer le foie gras et laisser reposer minimum 5-7 jours avant dégustation.

*Mon ti'truc en plus: D'autres forme de cuisson existent (four, bain marie, micro-ondes...) mais souvent à basse température. Le foie se sale à raison de 15g par Kg et 3g de poivre.*

# Oeuf cocotte à la ciboulette



## Méthode

### Ingrédients pour 4 personnes

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| Œuf (gros frais)            | 4       |
| Pain de mie en tranche      | 4       |
| Crème d'Isigny              | 1 pot   |
| Jambon première qualité     | 120 g   |
| Ciboulette ciselée finement | 1 C à S |
| Poivre                      |         |
| Sel                         |         |

*Aplatir les 4 tranches de pain de mie au rouleau à pâtisserie*

*Chemiser 4 moules à muffin en silicone (ou jetable en alu) avec le pain de mie*

*Déposer dans le fond une petite cuillère à soupe de crème d'Isigny*

*Couper le jambon en petits dés et répartir dans les 4 moules, saler, poivrer*

*Casser un bel œuf frais dans chaque moule et parsemer de ciboulette hachée*

*Déposer les 4 moules dans un plat allant au four (pas d'eau) et préchauffer le four à 180°*

*Cuire 10mn, pas plus, le blanc d'œuf sera cuit, pas le jaune*

*Mon ti'truc en plus :*

*Cette entrée est délicieuse si les produits sont de qualité, il vaut mieux s'abstenir de choisir des produits premier prix. Peut être préparé à l'avance et cuit au dernier moment.*



**La plus belle courbe sur le corps de ma femme est son sourire**

**Cuisine de fête**



**Niveau de difficulté**



**Boisson conseillée** Rosé de Provence

# Carpaccio de coquilles saint Jacques



Méthode

## Ingrédients pour 4 personnes

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| Coquilles St-Jacques                 | 12           |
| huile d'olive vierge extra 6 cl      |              |
| ciboulette hachée fraîche 2 c à café |              |
| graines de sésame ou pavot           | 2 c à café   |
| baies roses                          | 1/2 c à café |
| zestes de citron                     | 1/2 c à café |
| aneth fraîche hachée                 | 2 c à café   |
| citron                               | 1            |



Ewen 5 ans

Laver et couper dans l'épaisseur les noix de St-Jacques en 3 ou 4 tranches

Réserver le corail pour une autre utilisation

Répartir les tranches dans les 4 assiettes de service

Dans un bol, mélanger le jus du citron avec l'huile d'olive, la ciboulette ciselée et les graines de pavot (ou sésame)

Saler les noix avec de la fleur de sel, puis napper de la sauce au citron

Ajouter une pincée de baies roses broyées sur chaque assiette

Finir avec l'aneth ciselée

Décorer l'assiette à votre goût

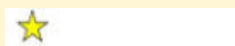
*Mon ti'truc en plus :*

*Astuce vous pouvez ajouter quelques graines de fruits de la passion, ce mélange est divin.*

Cuisine de fête



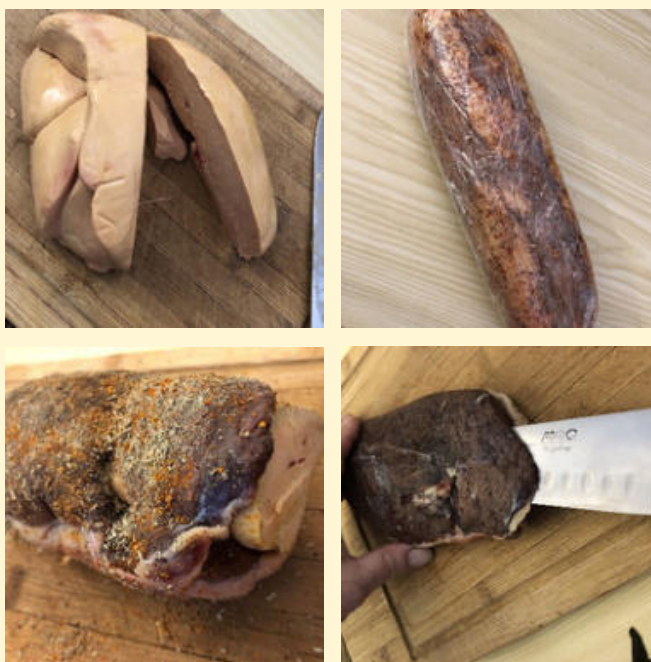
Niveau de difficulté



Boisson conseillée

Sancerre blanc

# Magret de canard farci au foie gras



Méthode

## Ingrédients pour 8 personnes

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Magret de canard IGP | 1       |
| Foie de canard IGP   | 1       |
| Gros sel             | 700 g   |
| Poivre gris moulu    | 2 C à S |
| Thym                 | 1 c à c |
| Romarin              | 1 c à c |
| Paprika              | 1 C à S |

Choisir des beaux produits : magret et foie gras IGP Label Rouge des Landes par exemple.

Parer le magret en retirant les petits nerfs sur la surface de la viande, retirer un peu de gras de l'autre face. Poser le magret dans un plat creux sur une couche de gros sel blanc. Recouvrir le magret du reste de sel et laisser reposer au frais durant 13 heures.

Prélever environ 1/3 du foie gras (160g) et le poser sur un film alimentaire; saler, poivrer et rouler en boudin de la même longueur que le magret.. Mettre au congélateur pour le faire durcir.

Récupérer le magret, le laver rapidement sous l'eau froide et le sécher avec du papier absorbant.

Faire une entaille profonde et presque traverser le foie, y introduire le bâton de foie gras, refermer et recouvrir du mélange d'épices. Rouler dans un linge et laisser dans le bas du frigo durant 3 semaines.

Ressortir le magret, le saupoudrer de paprika et déguster, ou mettre sous vide.



Noël 2005 à Cholet

Cuisine de fête



Niveau de difficulté



Boisson conseillée

Sauternes