

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	7
APÉRITIFS	11
Cake au vacherin fribourgeois et au bacon	12
Petites bouchées au fromage	13
<i>Bouchées au gruyère</i>	13
<i>Bouchées au roquefort et aux noix</i>	14
Petits biscuits apéritifs	15
<i>Au gruyère</i>	15
<i>Aux noisettes et au fromage</i>	16
Petits feuilletés	17
<i>Au lard et aux oignons</i>	17
<i>Au lard et aux pruneaux</i>	18
ENTRÉES	19
Quiche aux légumes	20
Quiche à la courge et au vacherin fribourgeois	21
Clafoutis de tomates cerises au vacherin fribourgeois	22
Chaussons feuilletés au vacherin fribourgeois	23
Terrine de sérac	24
Pizza à la gruérienne	25
Quiche au gruyère	26
Terrine de chou et de viande hachée	27
Terrine de volaille aux champignons	28
Salade de lentilles	29
Crêpes jambon-gruyère	30
Crème de céleri au roquefort	31
Velouté de pois et jambon	32
Soupe de carottes et croûtons de pain d'épice	33
Tarte fine au poireau et au lard	34
Petits flans au gruyère	35

Beurre persillé.....	35
Filets de truites de Neirivue à la ciboulette	36
Asperges gratinées à la ricotta et au jambon cru.....	37
Flans d'asperges à la crème de petits pois	38

PLATS PRINCIPAUX 41

Sauté de veau aux olives	42
Rôti de bœuf à la paysanne	43
Ragoût de bœuf bourguignon	44
Poulet fermier au vinaigre	45
Paupiettes de bœuf à ma façon	46
Paupiettes de porc à la tessinoise	47
Paupiettes de veau aux champignons	48
Suprême de pintade au vinaigre de figues	49
Pintade au vin doux naturel et aux raisins	50
Emincé de bœuf au vin cuit.....	51
Filets mignons de porc sauce moutarde	52
Poulet fermier à la choucroute	53
Lapin aux pruneaux.....	54
Cuisses de lapin au four.....	55
Ragoût d'agneau aux raisins et aux poires à botzi	56
Jarrets de veau braisés.....	58

ACCOMPAGNEMENTS 59

Chou rouge aux pommes	60
Chou chinois, carottes et poireaux.....	60
Purée de pommes de terre et céleri.....	61
Pommes de terre à la sauge.....	61
Flans de carottes	62
Carottes d'hiver.....	62
Courgettes aux tomates séchées.....	63
Crumble de tomates.....	63
Paupiettes de chou aux lentilles vertes et légumes.....	64
Pommes de terre sautées au romarin	64
Nouilles aux légumes.....	65

DESSERTS.....	67
Tatin de coings	68
Syllabub aux coings	69
Gourmandise glacée au vin cuit	70
Tarte au vin cuit	71
Parfait à la rhubarbe.....	72
Moelleux à la rhubarbe	73
Glace à la cannelle et poires caramélisées.....	74
Poires caramélisées.....	75
Tarte framboisine.....	76
Tiramisu à la verveine et aux framboises.....	77
Petite gourmandise aux framboises et son sorbet à la mélisse citronnelle	78
Sorbet à la mélisse citronnelle.....	79
Clafoutis aux framboises	80
Soupe de petits fruits.....	81
Crumble aux pommes	82
Pommes au miel d'anis étoilé et tuiles aux amandes.....	83
Tuiles aux amandes	84
Tarte alsacienne aux pommes fondues	85
Profiteroles à la glace vanille et au coulis de fraises	86
Coulis de fraises.....	87
Tarte à la crème aux noix.....	88
Petits moelleux à la crème de marrons	89
Petits biscuits pour le café	90
<i>Bricelets</i>	90
<i>Croquets de ma grand-maman</i>	91
<i>Sablés à l'orange</i>	92
TABLE DES MATIÈRES.....	93