

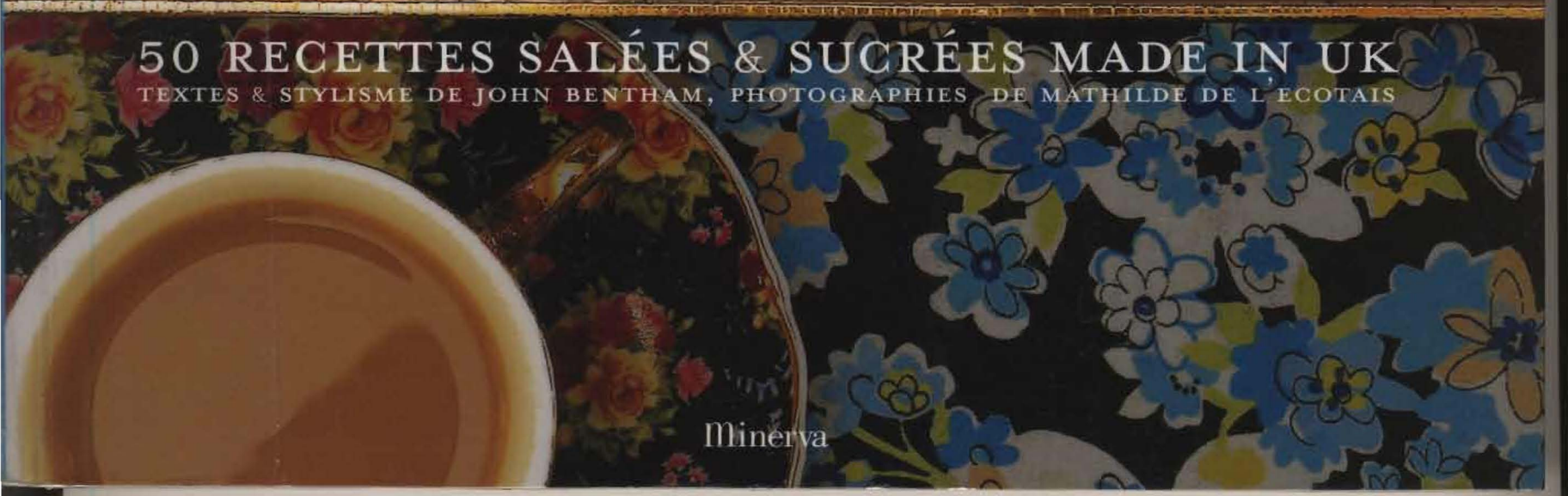


avec un nuage de lait

s'il vous plaît

50 RECETTES SALÉES & SUCRÉES MADE IN UK

TEXTES & STYLISME DE JOHN BENTHAM, PHOTOGRAPHIES DE MATHILDE DE L'ECOTAI

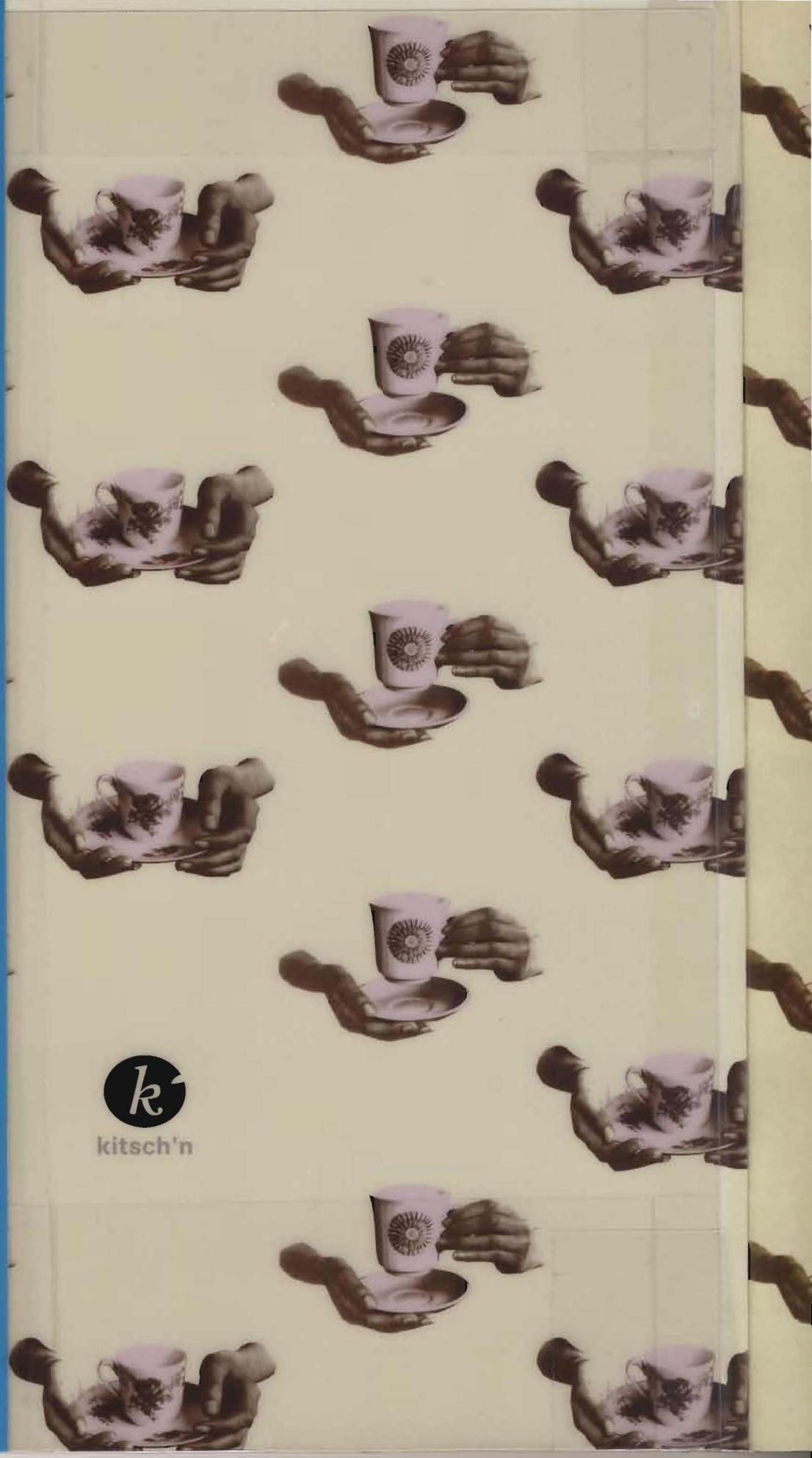


Minerva

Bien sûr il y a des choses étranges comme le *Bubble and Squeak* (littéralement : Glouglou et glapissement), un plat où l'on accommode des restes de légumes qui font glouglou dans la poêle. On mange aussi le *Millionaire's shortbread* (sablé du millionnaire) au caramel et au chocolat. On savoure les *Fairy cakes* (gâteaux de fées) : merveilleux petits gâteaux ailés à la chantilly. On ose des plaisirs sauvages : l'omelette au haddock fumé, inventée à l'hôtel Savoy de Londres, ou encore un plat de *Porto et stilton* avec des crackers maison, pour adultes uniquement. Bref, de jelly au vin rouge en tarte à la mélasse, de sandwiches de dinde à la sauce aux canneberges en haricots blancs à la sauce tomate servis sur des toasts, c'est une invitation à jouer à la dinette bien dépaysante. N'oublions pas les boissons. Outre qu'il s'agit de préparer le thé dans les règles, il faut apprendre quelques lois élémentaires au royaume d'Elisabeth : le whisky se sert chaud, la limonade glacée, quant à la bière, elle est au gingembre, *isn't it ?*



kitsch'n





avec un nuage de lait

s'il vous plaît



For Florence

Le papier peint utilisé pour les pages de garde de ce livre
est une création de Louise Body
www.louisebodywallprint.com

Conception graphique et réalisation :
Olivier Douzou et David Fourré

Connectez-vous sur : www.lamartiniere.fr

© 2006, Éditions Minerva, Genève (Suisse)

ISBN : 2-8307-0852-0

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction,
sous quelque forme que ce soit, réservés pour tous pays.

avec un nuage de lait

s'il vous plaît

50 RECETTES SALÉES & SUCRÉES MADE IN UK

RECETTES & STYLISME John Bentham

PHOTOGRAPHIES Mathilde de l'Ecotais

Minerva



British only

TEA TIME peut signifier plusieurs choses pour un Anglais.

Cela peut être le fameux *five o'clock* qu'on aime tant : un grand classique, avec ses gâteaux sophistiqués, ses sandwiches triangulaires sur de la jolie vaisselle et sa conversation épatante, avant la traditionnelle promenade dans le jardin. Cela peut être le repas du soir servi dans le nord à 18 heures pile-poil.

Ou cela peut être juste une pause rapide avec un *mug* de thé et un biscuit à tremper comme une petite parenthèse dans votre programme chargé.

Pour vous éviter de vous planter, je vous explique les règles vite fait. On recense officiellement en Grande-Bretagne trois sortes de *Tea Time* : le *Cream Tea*, le *Afternoon Tea* et le *High Tea*.

Le *Cream Tea*, de rigueur dans le sud-ouest des îles britanniques mais pas exclusivement, consiste à proposer du thé avec des scones, de la confiture et du *clotted cream*, le suprême délice de Cornouailles. Le *Cream Tea* se déguste à la maison, en terrasse, ou dans une de ces jolies *Tea Rooms* que vous trouvez dans presque tous les villages du pays.

Le *Afternoon Tea*, apparemment inventé par la duchesse de Bedford au début du XIX^e siècle, se confond souvent avec le *High Tea*. Pourtant le *High Tea*, même si ce nom suggère une affaire élégante et raffinée, était à l'origine le repas du soir des ouvriers après une longue journée de labeur. Ce n'est pas ici que vous trouverez les sandwiches au concombre en petits triangles, ni les *Maids of Honour* servis dans la porcelaine de Chine, ça c'est clair. Tout de même, le *High Tea* est aujourd'hui beaucoup plus chic que jadis et retient la préférence de ceux qui ont une grosse faim, comme de ces messieurs distingués. Outre le thé bien sûr, les gâteaux et les biscuits, figurent au menu des plats tels que le *Rarebit*, le *Toad in the Hole* ou la soupe au stilton. C'est familial, informel et copieux.

Pour un *Afternoon Tea*, il est bien vu de prévenir vos invités, par téléphone, au moins 48 heures avant l'événement. Si vous êtes très organisée, vous envoyez une petite carte et cela ne fera pas de mal. De la même manière, il est conseillé, si vous êtes invitée à un *Afternoon Tea*, de donner votre réponse tout de suite et de toujours prévenir l'hôtesse en cas d'annulation. Élémentaire, non ? Une petite balade dans le jardin ou la campagne après le *Tea* sera la bienvenue... si le temps le permet.

D'ordinaire, demandez aux gens de venir pour 16 h 30. Servez, avec votre plus joli service, du thé, du lait et des rondelles de citrons, des gâteaux, des sandwiches et des petits salés légers. Donnez à vos invités une assiette, une serviette et une petite fourchette pour qu'ils puissent se servir à leur guise et régalez-vous !

Je vous propose dans ce livre, une sélection de toutes sortes de plats british. N'hésitez plus à sortir les théières fleuries que vous cachez dans vos placards et invitez des tas de gens à passer une excellente après-midi gourmande chez vous.

Avec, bien sûr, un nuage de lait... s'il vous plaît !



PROGRAMME DES RÉJOUISSANCES

10 LA PRÉPARATION DU THÉ

CAKES & BISCUITS . *Gâteaux et Biscuits*

- 14 DEVONSHIRE APPLE CAKE
- 16 TRADITIONAL FRUIT CAKE
- 19 FLAPJACK
- 21 MILLIONAIRE'S SHORTBREAD
- 24 SCOTTISH SHORTBREAD
- 25 PARKIN
- 28 SCONES
- 30 FAIRY CAKES
- 33 VICTORIA SPONGE CAKE
- 34 BAKEWELL TART
- 37 TREACLE TART
- 38 LARDY CAKE
- 41 LEMON MERINGUE PIE
- 42 MAIDS OF HONOUR

SANDWICHES & SAVOURIES . *Sandwichs et Petits Salés*

- 46 EGG & CRESS (*sandwichs aux œufs et au cresson*)
- 46 ROAST TURKEY BREAST & CRANBERRY SAUCE SANDWICHES
(*sandwichs de dinde à la sauce aux airelles*)
- 49 BEEF & HORSRADISH SANDWICHES
- 50 CHEDDAR CHIPS
- 52 MUSHROOM PÂTÉ
- 54 PICCALLILI
- 55 GENTLEMAN'S RELISH
- 57 SAUSAGE ROLLS
- 58 HOT CROSS BUNS
- 59 CORONATION CHICKEN
- 63 SCOTCH EGGS
- 64 PEAR & STILTON SALAD

SNACKS & LIGHT SUPPERS . *Grignoter et souper*

- 68 CRUMPETS
- 71 MELTON MOWBRAY PORK PIES
- 72 BEANS ON TOAST
- 76 RAREBIT
- 77 BUBBLE & SQUEAK
- 78 MUSHROOMS ON TOAST
- 80 OMELETTE ARNOLD BENNETT
- 83 TOAD IN THE HOLE

WINTER MOMENTS . *Moments d'hiver*

- 86 RASPBERRY CRANACHAN
- 88 CHRISTMAS PUDDING
- 88 BRANDY BUTTER
- 92 RASPBERRY COBBLER
- 93 RED WINE JELLY WITH GOLDFLEAF
- 96 HOT TODDY
- 99 PORT & STILTON
- 100 STILTON SOUP
- 103 JAM ROLY POLY
- 104 MINCE TARTS

SUMMER TREATS . *Festins d'été*

- 108 ETON MESS
- 111 LEMON CURD ICE CREAM
- 112 GINGER BEER
- 114 CLASSIC PIMM'S
- 117 SUMMER PUDDING
- 118 SHERRY TRIFLE
- 121 SYLLABUB
- 122 CLOTTED CREAM ICE CREAM
- 124 LEMONADE





La préparation du thé

QUELQUES PETITS CONSEILS

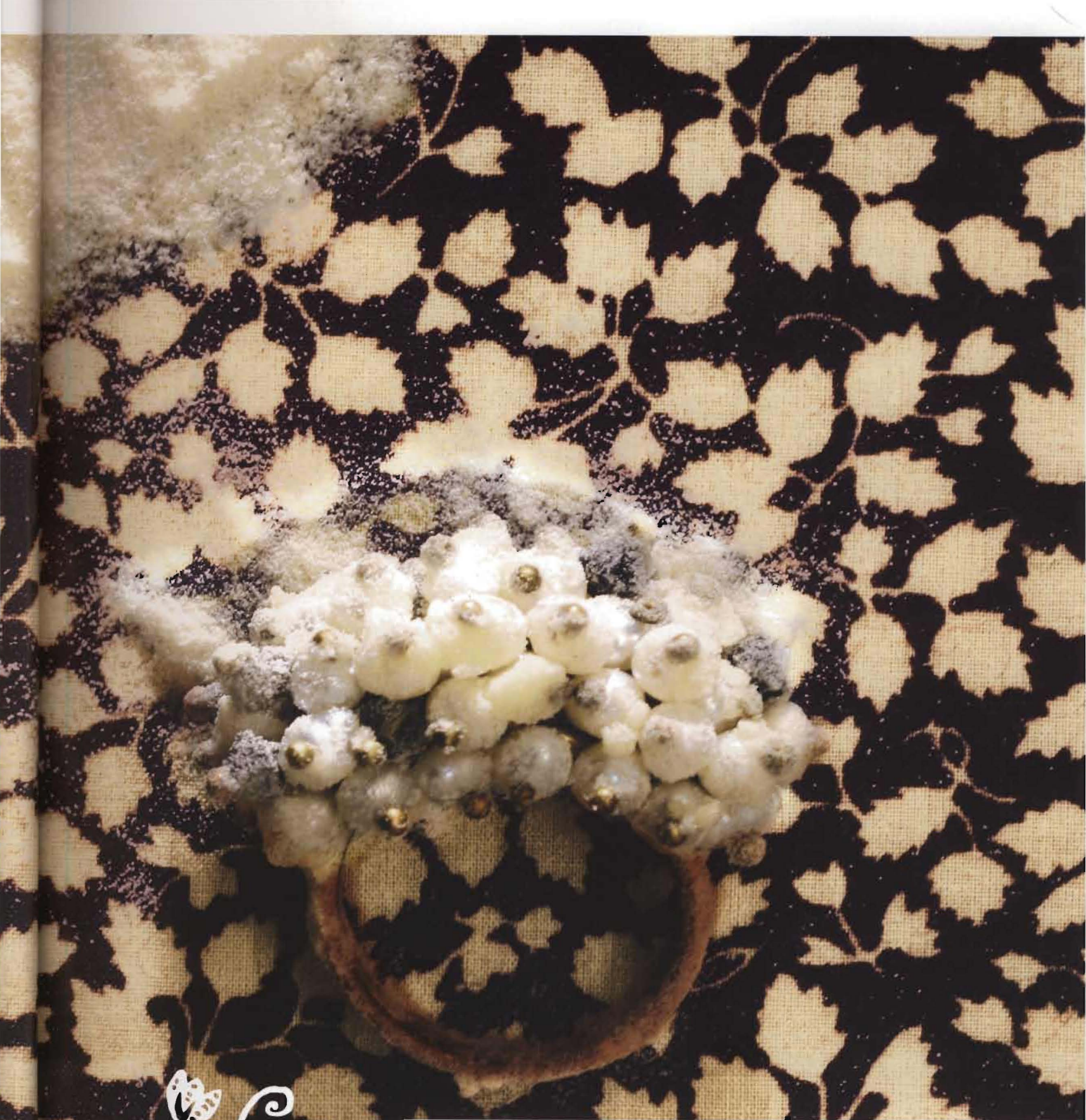


Si vous aimez que votre thé reste chaud, prenez soin de toujours préchauffer votre théière en la rinçant à l'eau chaude avant utilisation.

N'offrez jamais de lait chaud avec le thé. C'est un aller simple vers le désastre. Uniquement du lait froid, par pitié.

Ne laissez jamais le sachet dans la tasse d'un invité (sauf végétariens ou buveurs de tisanes). Cela risquerait de provoquer des réactions désagréables.





Cakes & Biscuits

C'est souvent ce cake, d'un moelleux inégalable, qui, dans le Hamstershire, remporte les concours de gâteaux lors des kermesses de paroisse. Servez-le tiède avec une tasse de thé Earl Grey de qualité, accompagné d'un bon Hercule Poirot ! C'est le bonheur.

DEVONSHIRE APPLE CAKE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Peu difficile

- ~ Préchauffez le four à 200 °C.
- ~ Épluchez et coupez les pommes en gros morceaux. Arrosez de jus de citron et saupoudrez de gingembre et de cannelle en poudre. Réservez.
- ~ Mélangez le sucre et le beurre dans un bol ou à l'aide d'un robot. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez les œufs et mélangez de nouveau avec un fouet. Tamisez la farine avec la levure et versez sur la pâte en remuant avec une spatule. Une fois que tout est bien incorporé, vous pouvez ajouter les morceaux de pommes et, le cas échéant, le calvados.
- ~ Beurrez votre moule à cake et versez-y la pâte, en répartissant les morceaux de pommes. Faites cuire votre gâteau au four 15 minutes à 200 °C, puis baissez la température à 160 °C et poursuivez la cuisson 30 minutes environ. Assurez-vous que votre cake est cuit en y piquant la pointe d'un couteau : elle doit ressortir propre et sèche.
- ~ Servez avec une crème anglaise ou seul, sans oublier un bon thé chaud.

Il vous faut un moule à cake

3 grosses pommes type reinette
1 citron
120 g de sucre en poudre
120 g de beurre salé
2 œufs
1 sachet de levure
1 bonne pincée de gingembre en poudre
1 bonne pincée de cannelle en poudre
5 cl de calvados (ça ne fait pas de mal, mais c'est facultatif)





Ce gâteau est tellement chargé en fruits secs qu'il est assez difficile de le rater. Donc, ne le préparez que pour ceux que vous aimez et à qui vous voulez réellement faire plaisir. C'est aussi une recette qu'avec l'expérience, vous pourrez adapter avec des ingrédients que vous affectionnez. Essayez de mettre des écorces d'orange ou de remplacer le cognac par du rhum par exemple.

TRADITIONAL FRUIT CAKE

Temps de préparation : 1 h
Temps de cuisson : 4 h
Temps de repos : 1 nuit
Peu difficile

Pour 8 personnes

Il vous faut un moule à cake de 20 cm

800 g de raisins secs variés
(Corinthe, blonds, etc.)
3 c. à soupe de cognac
225 g de farine
1 bonne pincée de sel
1/4 c. à café de noix de muscade moulue
1/2 c. à café de 4 épices
225 g de beurre
225 g de sucre brun
4 œufs
1 c. à soupe de mélasse
Le zeste râpé d'un citron
Le zeste râpé d'une orange

- ~ Si possible, faites tremper les fruits secs dans le cognac la veille de la préparation. Sinon... c'est quand même mieux de le faire au moins 3 heures avant de commencer votre gâteau.
- ~ Beurrez votre moule à cake de 20 cm, couvrez l'intérieur de papier sulfurisé avec une marge de 5 cm en hauteur. N'oubliez pas de mettre un disque de papier sulfurisé sur le fond du moule aussi. Ce gâteau va cuire pendant environ 4 heures à 140 °C, donc il vaut mieux le protéger pour éviter qu'il brûle. Si vous voulez, vous pouvez aussi couvrir de papier sulfurisé l'extérieur du moule. Utilisez de la ficelle de cuisine pour le maintenir en place.
- ~ Dans un grand saladier, tamisez la farine avec les épices et le sel. Ensuite, dans un autre saladier, fouettez le beurre avec le sucre, pendant environ 2 minutes, très vivement, à l'aide d'un batteur électrique. Dans un troisième saladier, fouettez les œufs et versez-les ensuite petit à petit sur le mélange beurre-sucre sans cesser de battre pour que l'appareil reste homogène.
- ~ À présent, prenez vos fruits marinés et incorporez-les au mélange avec une spatule en bois. Incorporez également la mélasse.
- ~ Versez la pâte dans le moule et placez à mi-hauteur de votre four chauffé à 140 °C. N'utilisez pas la chaleur tournante. Si votre four a tendance à surchauffer, mieux vaut baisser la température de 10 ou 20 °C.
- ~ Laissez passer 4 heures et pendant ce temps occupez-vous comme bon vous semble. Au bout de ce temps, vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- ~ Laissez reposer 30 minutes avant de démouler.





Qu'est-ce que ça veut dire Flapjack ?
 Je n'en ai pas la moindre idée.
 Caoutchouteux et bien sucré avec
 un goût subtilement *toasty*, ce gâteau
 comble très bien une petite faim de
 l'après-midi. Pas mal non plus après
 une balade hivernale sur la lande avec
 votre chien complètement crotté. À ce
 propos, cst-ce que vous avez remarqué
 qu'un chien mouillé dégage une odeur
 d'omelette ? Intéressant, non ?

FLAPJACK

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Facile

- ~ Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez un moule carré.
- ~ Faites fondre le beurre dans une casserole avec le sirop puis retirez du feu et ajoutez les flocons d'avoine. Mélangez soigneusement à l'aide d'une cuillère en bois.
- ~ Versez la pâte dans le moule. Appuyez avec vos mains pour bien étaler partout...
- ~ Faites cuire au four pendant 20 minutes environ. Le flapjack doit être bien doré.
- ~ Coupez-le en parts et régalez-vous avec un bon thé, un bon magazine et votre chien mouillé.

Pour 8 personnes

125 g de beurre

2 c. à soupe de *golden syrup*
 (sirop de glucose)

125 g d'avoine (*quaker oats*)

125 g de sucre de canne en poudre





Pour 8 personnes environ

125 g de beurre
 150 g de sucre en poudre
 150 g de farine
 25 g de semoule de blé fine
 2 c. à soupe de *golden syrup*
 (sirop de glucose)
 200 g de lait concentré non sucré
 200 g de chocolat noir
 ou de chocolat au lait

Il ne vous reste pas grand-chose dans votre porte-monnaie puisque vous avez donné toutes vos pièces au fonds de réparation du presbytère récemment brûlé, n'est-ce pas ? Heureusement, malgré son nom, ce gâteau n'est pas réservé exclusivement aux milliardaires de votre village. C'est pourtant un vrai luxe et un plaisir incontournable de le tremper dans votre thé. Même si ce comportement n'est pas très digne, selon certaines *ladies* respectables. Détendez-vous, on ne vous dénoncera pas.

MILLIONAIRE'S SHORTBREAD

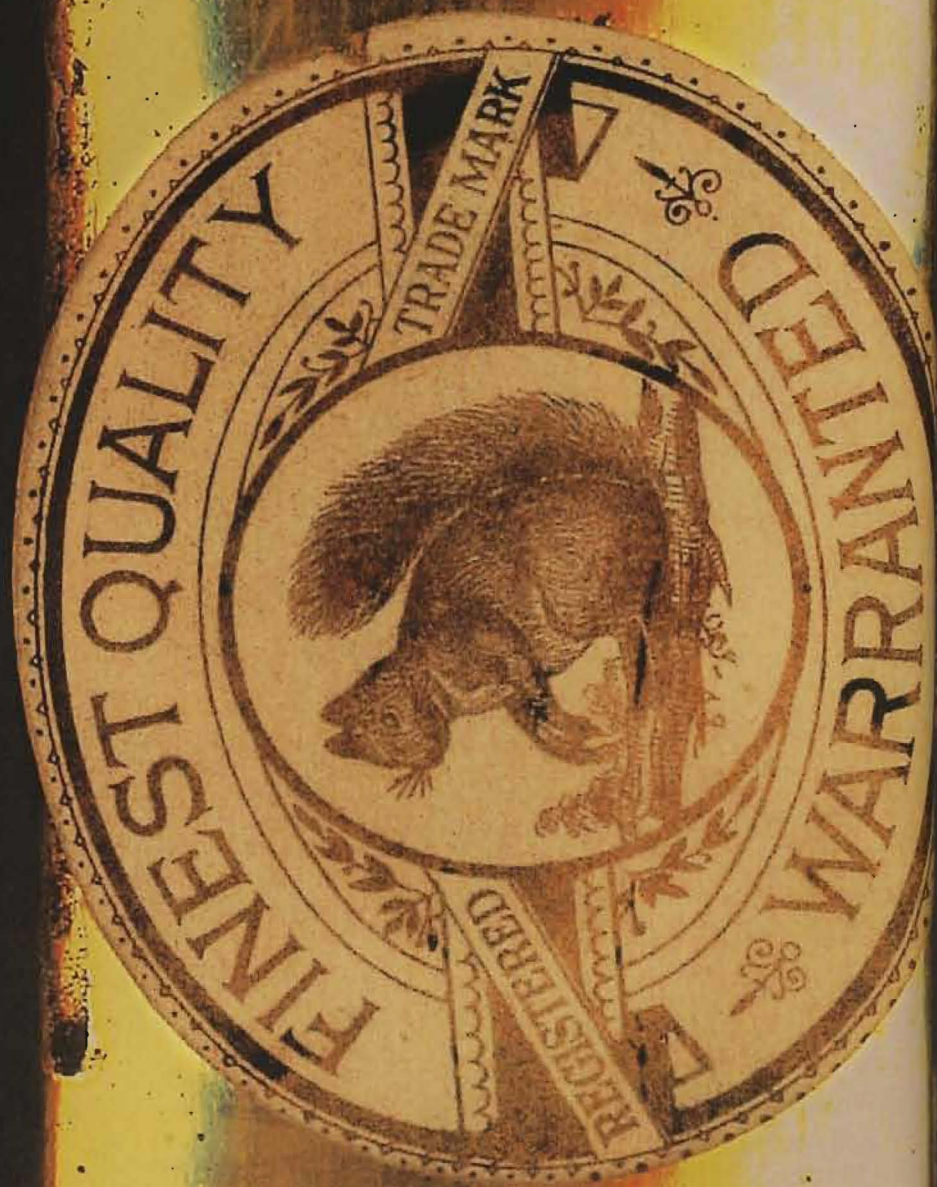
Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps de repos : 1 heure

Facile

- ~ Préchauffez le four à 150 °C. Beurrez une plaque allant au four et couvrez-la d'un morceau de papier sulfurisé.
- ~ Mélangez avec vos doigts 125 g de beurre, 50 g de sucre en poudre, 150 g de farine et 25 g de semoule de blé fine dans un grand saladier afin d'obtenir une pâte assez jaune et onctueuse. Lorsque c'est fait, étalez directement la pâte sur la plaque et, toujours avec vos mains, aplatissez-la sur une épaisseur d'environ 2 cm.
- ~ Faites cuire au four 30 minutes environ (le biscuit doit être bien doré). Saupoudrez de sucre en poudre très fin, laissez refroidir sur une grille.
- ~ Chauffez 100 g de sucre, le lait concentré et le *golden syrup* dans une casserole sur feu doux, sans cesser de remuer. Vous devriez obtenir un caramel doré et épais. Dès que ce mélange est bien coloré, versez-le sur le biscuit et laissez prendre.
- ~ Faites fondre le chocolat avec un peu d'eau dans un bain-marie. Lorsqu'il est fondu, versez-le sur le caramel et étalez bien à l'aide d'une spatule.
- ~ Réservez au frais pendant une heure environ avant de couper en parts.





SCOTTISH SHORTBREAD

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Facile

Ces petits biscuits qui sont très fondants se marient aussi bien avec un bon Scotch Whisky qu'avec un thé fort au lait. Avez-vous jamais essayé d'ajouter une petite rasade de Scotch à votre thé chaud lorsqu'il fait un froid sanglant dehors ? C'est à vous faire pousser des poils sur la poitrine. Vous voyez ?

SCOTTISH SHORTBREAD

- ~ Préchauffez le four à 150 °C. Beurrez une plaque allant au four et étalez un morceau de papier sulfurisé dessus.
- ~ Retirez vos bagues et, avec vos doigts, incorporez tous les ingrédients dans un grand saladier afin d'obtenir une pâte assez jaune et onctueuse. Lorsque c'est fait, vous pouvez étaler directement la pâte sur la plaque et, toujours avec vos mains, l'aplatir sur une épaisseur d'environ 2 cm. Si comme moi, vous préférez confectionner des rondelles, plus élégantes, roulez la pâte sur le plan de travail fariné, comme une grande saucisse, placez-la au frais un petit moment, puis coupez-la en rondelles de 3 cm avec un couteau bien aiguisé. Disposez-les ensuite sur la plaque.
- ~ Faites cuire au four 30 minutes environ (les biscuits doivent être bien dorés). Saupoudrez de sucre en poudre très fin, laissez refroidir sur une grille et... *Och ay the noo !* Comme ils disent en Écosse.

Pour environ 20 biscuits

125 g de beurre
50 g de sucre en poudre
150 g de farine
25 g de semoule de blé fine

Une chose que vous oubliez trop souvent dans la folie de votre vie, c'est que vous n'êtes pas obligée de répondre au téléphone. Si vous avez envie de déguster tranquillement ce gâteau (ou biscuit : ce n'est ni exactement l'un, ni exactement l'autre...), reposez le combiné. Je ne saurais vous conseiller de l'accompagner d'une très bonne cigarette, une Sobrani par exemple. Ce n'est pas bon pour la santé.

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 h 30

Facile

PARKIN

- ~ Préchauffez le four à 140 °C.
- ~ Tamisez la farine avec les épices et le sel, puis mélangez l'avoine.
- ~ Faites fondre la mélasse, le sucre et le beurre dans une casserole, puis incorporez à la farine. Mélangez intimement à l'aide d'une cuillère en bois, ajoutez l'œuf et le lait. La pâte doit être assez liquide.
- ~ Versez dans le moule beurré. Faites cuire au four 1h15. Après l'avoir sorti du four, laissez refroidir une bonne demi-heure avant de démouler. Coupez en parts et conservez dans une boîte hermétique. C'est un gâteau qui s'améliore avec le temps, comme nous, et si vous arrivez à attendre trois semaines avant de déguster, le plaisir n'en sera que meilleur.

Pour 8 personnes

Il vous faut un moule carré
de 20 cm de côté

100 g de farine avec levure
1 pincée de sel
2 c. à café de gingembre en poudre
5 c. à café de noix de muscade moulue
5 c. à café de mélange d'épices
75 g d'avoine
175 g de mélasse
100 g de beurre
100 g de sucre brun roux
1 œuf
10 cl de lait







Temps de préparation : 15 minutes
 Temps de cuisson : 15 minutes
 Temps de repos : 15 minutes
 Très facile

Ah ! Le scone... Le symbole de la mamie anglaise. Parfait pour pique-niquer, parfait pour un petit moment tranquille et parfait pour *five o'clock*. C'est toujours le choix de l'élégance. Vous risquez de devoir lécher vos doigts.

SCONES

- ~ Préchauffez le four à 220 °C.
- ~ Tamisez la farine, le sel et la levure dans un grand saladier. Ajoutez le beurre et travaillez avec les doigts pour obtenir un mélange sableux. Ajoutez le lait, petit à petit, et mélangez à l'aide d'un couteau pour obtenir une pâte homogène mais pas trop liquide. Laissez reposer 10 à 15 minutes.
- ~ Étalez la pâte sur une surface farinée, sur une épaisseur de 3 ou 4 cm. Avec un emporte-pièce, découpez vos scones en pressant fermement, sans mouvement circulaire, tapez légèrement pour extraire les disques de pâte. Surtout ne tournez pas l'emporte-pièce, cela pourrait empêcher les scones de lever en cuisant.
- ~ Placez les disques sur du papier sulfurisé et saupoudrez de farine tamisée avant d'enfourner les scones 10 à 15 minutes.
- ~ Au sortir du four, laissez reposer vos scones sur une grille. C'est mieux de les servir tièdes avec de la crème fraîche et de la confiture.

Pour 12 à 15 scones

225 g de farine avec levure
 1 c. à café de levure chimique
 1 pincée de sel
 25 g de sucre en poudre
 50 g de beurre doux
 15 cl de lait frais





Comment ça, il n'y a pas de fées au fond de votre jardin ? Si vous les avez vues, il est possible que vous préféreriez de ne pas trop en parler à vos voisins ou à vos proches. Car si moi je peux vous comprendre, je ne doute pas que des millions d'autres vous regardent de travers. Ils risqueraient de penser que vous avez trop abusé de la douce bouteille de Xérès offerte pour Noël dernier...

FAIRY CAKES

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Facile

Pour 18 à 20 petits gâteaux individuels

Vous aurez besoin de petits moules
à gâteaux en papier

1 gousse de vanille

6 œufs

175 g de sucre en poudre (vanillé)

175 g de farine

50 g de beurre

Le zeste et le jus d'un citron

50 cl de crème double

- ~ Préchauffez votre four à 200 °C.
- ~ Coupez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et grattez toutes les graines avec un couteau. Ajoutez-les aux œufs et au sucre. Placez le tout au bain-marie sur un feu doux. Fouettez avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange double en volume (il va d'ailleurs vous falloir un peu de patience !). Assurez-vous que le bol n'est pas en contact avec l'eau chaude, sinon les œufs vont cuire trop rapidement. Retirez le bol du bain-marie et continuez à fouetter pour obtenir un mélange froid, épais et qui forme des rubans. Ensuite, incorporez la farine délicatement, puis le beurre fondu, le zeste et le jus du citron. Remuez avec une cuillère en bois.
- ~ À l'aide d'une cuillère, répartissez la pâte dans les petits moules en papier et faites cuire au four pendant 12 à 15 minutes.
- ~ Laissez refroidir sur une grille.
- ~ Montez la crème double en chantilly.
- ~ Pour confectionner les fées, coupez à travers le haut des gâteaux, puis coupez en deux. Mettez une petite cuillerée de crème sur chaque fée et puis ajoutez leurs ailes.
- ~ Décorez selon votre bon plaisir.





Non, l'éponge de Victoria dont il est présentement question n'est pas un accessoire chic pour la salle de bains, mais un gâteau très élégant dont le nom évoque la reine Victoria. Et si on le dit *Sponge*, c'est en raison de sa texture très très légère. Traditionnellement on le garnit juste de confiture, personnellement j'adore le décorer avec de la crème chantilly, des fraises et... de la confiture naturellement.

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Peu difficile

VICTORIA SPONGE CAKE

- ~ Préchauffez le four à 170 °C. C'est mieux si vous n'utilisez pas la chaleur tournante.
- ~ Beurrez et couvrez le fond de chaque moule avec un disque de papier sulfurisé.
- ~ Tamisez la farine et la levure dans un grand saladier.
- ~ Ajoutez les œufs, le beurre coupé en morceaux, le sucre et l'extrait de vanille. Battez avec un batteur électrique pendant 1 minute. La pâte doit être lisse.
- ~ Partagez la pâte entre les deux moules et placez à mi-hauteur du four pour environ 30 minutes. Les gâteaux s'effondreront au milieu si vous ouvrez la porte alors méfiez-vous.
- ~ Lorsqu'ils sont légèrement dorés, retirez vos gâteaux du four, patientez 1 minute puis démoulez-les sur une grille.
- ~ Montez la crème en chantilly et coupez vos fraises en quarts. Étalez de la confiture sur le haut d'un gâteau, ensuite étalez la chantilly et disposez les fraises. Recouvrez avec le deuxième gâteau. Saupoudrez de sucre glace et chauffez la bouilloire. C'est prêt à servir.

Pour 8 personnes

Il vous faut deux moules
à manqué de 20 cm

175 g de farine
2 c. à café de levure chimique
3 œufs
175 g de beurre à température
ambiante

175 g de sucre en poudre
1 c. à café d'extrait de vanille
de bonne qualité
20 cl de crème double
3 c. à soupe de très bonne
confiture de fraises
1 barquette de fraises
Sucre glace

Moelleuse, riche et délicieusement sucrée, cette tarte va vous épater. C'est délicat en main et en bouche. Variez les expériences avec vos confitures préférées pour trouver votre accord idéal. Cette tarte est parfaite pour *five o'clock*, parfaite encore pour un dessert du soir. Vous pouvez aussi essayer la liqueur d'amande au lieu de l'essence d'amande. Mais n'ayez pas la main trop lourde ! Deux cuillerées à soupe devraient suffire.

BAKEWELL TART

Temps de préparation : 50 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Peu difficile

Pour 8 personnes

250 g de pâte sablée
(voir recette page 37)

2 gros œufs

200 g de sucre en poudre

200 g d'amandes en poudre

Quelques gouttes d'essence d'amande
(de bonne qualité)

1 bonne poignée d'amandes effilées

4 c. à soupe de confiture

à la framboise ou à la quetsche

- ~ D'abord, beurrez un moule à tarte de 20 cm. Étalez la pâte sablée et disposez-la dans le moule en prenant soin de la faire monter jusqu'au bord. Avec une fourchette, piquer le fond de tarte puis réservez au frais pendant une demi-heure.
- ~ Préchauffez votre four à 200 °C, sortez la pâte du frigo et étalez la confiture sur le fond à l'aide d'une spatule.
- ~ Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un grand saladier à l'aide d'un batteur électrique pour obtenir un mélange pâle et légèrement épais. Ajoutez les amandes en poudre et l'essence d'amande.
- ~ Dans un autre saladier, montez les blancs en neige et puis pliez soigneusement les blancs dans les jaunes à l'aide d'une spatule. Veillez à ne pas perdre trop d'air !
- ~ Versez cette pâte sur la confiture et étalez soigneusement. Saupoudrez avec les amandes effilées. Enfournez et faites cuire 30 minutes environ. Lorsqu'elle est dorée, sortez votre jolie tarte du four et laissez-la refroidir pendant 10 minutes avant de la démouler sur une grille.
- ~ Servez-la tiède ou froide.





Pour vraiment vous épanouir au maximum, je vous conseille de préparer une crème anglaise, servie chaude, en accompagnement de cette tarte. En France, vous trouverez le *Golden Syrup* dans les bons supermarchés ou les épiceries fines. Si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser du sirop de glucose.

TREACLE TART

Temps de repos de la pâte sablée : 30 minutes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Facile

Pour 8 personnes

50 g de chapelure

150 g de pâte sablée sucrée

6 c. à soupe de *Lyons*

Golden Syrup

Le zeste d'un citron

1 c. à soupe de jus

de citron

Pour la pâte sablée

225 g de farine

1 pincée de sel

150 g de beurre

très froid, coupé en dés

75 g de sucre en poudre

1 œuf

2,5 cl d'eau très froide

~ Préchauffez le four à 200 °C.

~ Préparez la pâte de la façon suivante. Mettez la farine et le sel dans un grand saladier. Ajoutez le beurre et, avec vos doigts (ou à l'aide d'un robot), incorporez les ingrédients pour obtenir une consistance sableuse. Ajoutez le sucre et mélanger de nouveau. Battez l'œuf et l'ajouter au mélange. Toujours avec les mains, pétrissez tous les ingrédients en ajoutant de l'eau pour obtenir la consistance désirée : la pâte doit être ferme et l'intérieur du saladier rester net. Emballez dans du film alimentaire et mettez au frais pendant au moins 30 minutes.

~ Beurrez un moule à tarte de 20 cm de diamètre. Étalez la pâte. Couvrez le fond et les côtes du moule. Saupoudrez de chapelure.

~ Faites chauffer le *Golden Syrup* dans une casserole à feu doux avec le zeste et le jus de citron. Quand le *Syrup* commence à devenir plus liquide, versez-le sur la pâte et placez la tarte au four pour environ 25 minutes. La pâte doit être légèrement dorée.

C'est un drôle de gâteau, le *Lardy Cake*.
 C'est incroyablement sucré et c'est délicieux
 pour accompagner le thé dans l'après-midi.
 Son nom ne cache pas qu'on le prépare avec
 de la graisse de porc. Ce gâteau n'est donc
 pas indiqué lors d'une phase de régime.
 Pour le consommer en toute décontraction,
 portez donc un pantalon à élastique.
 Et pour préserver le goût, ne le laissez pas
 vieillir plus de trois jours. D'accord ?

LARDY CAKE

Temps de préparation : 45 minutes
 Temps de cuisson : 30 minutes
 Difficile

Pour 8 personnes

Il va vous falloir un moule
 à gâteau de 20 cm

1,5 c. à café de levure de boulanger
 12 cl de lait tiède
 225 g de farine
 1/2 c. à café de sel
 1 c. à café de 4 épices
 1 œuf
 100 g de saindoux râpé
 100 g de beurre en dés
 100 g de raisins secs
 (un mélange de variétés sera mieux)

- ~ Beurrez soigneusement votre moule. Pour un gâteau encore plus sucré, saupoudrez un peu de sucre sur le fond.
- ~ Mélangez la levure avec le lait tiède et 1 cuillerée à café de sucre en poudre. Lorsqu'une mousse commence à se former sur le lait, laissez reposer dans un endroit chaud pendant environ 10 minutes.
- ~ Pendant ce temps, battez un œuf. Ensuite, tamisez la farine avec les épices et le sel dans un grand saladier. Formez un puits au milieu, versez le lait et l'œuf battu. Mélangez pour obtenir une pâte collante. Farinez votre plan de travail et puis pétrissez la pâte environ 10 minutes. Remettez-la dans le saladier et couvrez avec un torchon propre. Mettez au chaud et laissez doubler en volume.
- ~ Préchauffez le four à 200 °C.
- ~ Pour vous faciliter la vie, mélangez les fruits secs avec les dés de saindoux et de beurre. Divisez ce mélange en trois parts.
- ~ Vous pouvez maintenant étaler la pâte sur un plan de travail fariné. Roulez votre pâte en rectangle de 20 cm sur 10 cm. Sur les deux tiers supérieurs, étalez une portion de beurre et de fruits. Pliez le tiers restant vers le centre, pour couvrir les fruits, puis la partie supérieure vers le milieu. Roulez de nouveau et répétez l'opération encore deux fois. Ensuite, roulez la pâte de sorte qu'elle soit un peu plus grande que le moule. Mettez la pâte dans le moule et roulez les bords par en-dessous comme si vous bordiez un lit. Avec un bon couteau, dessinez des diamants sur la surface et enfournez pour 30 minutes.
- ~ Lorsqu'il est bien doré et croustillant, démoulez le *lardy cake* sur une grille avec une assiette en dessous et laissez refroidir. Ne retournez pas le gâteau pour laisser tous les jus de cuisson tremper dans la pâte. Mmmmmm !

FOLIO

CRIME STORIES

AN

Library
Membership
Card

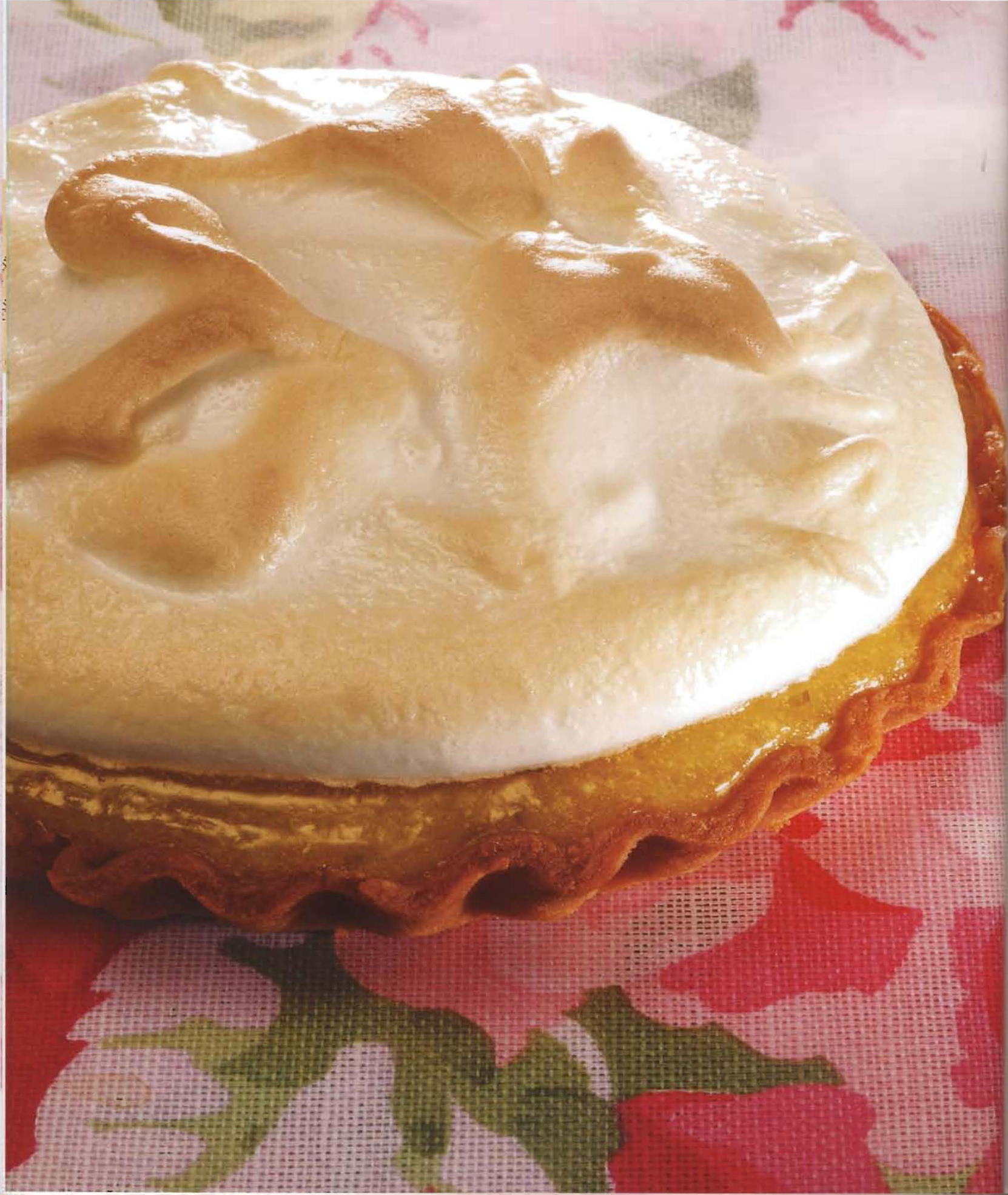


GREAT EVENTS
IN THE LIFE OF
FAIRHART

Works as nurse's aide
Military Hospital

Kansas, July 21, 1898

Makes transatlantic flight
on the Friendship



Pour 8 personnes

Il va vous falloir un moule à tarte
de 20 cm de diamètre

150 g de pâte sablée sucrée
2 jaunes d'œufs
5 blancs d'œufs
3 c. à soupe de sucre en poudre
130 g de sucre en poudre
3 c. à soupe de maïzena
2 citrons (jus et zeste finement râpé)
50 g de beurre

Votre premier séjour en Angleterre
vous a définitivement convertie ?
La tarte au citron est une addiction
comme une autre. On a connu des
luttres homériques entre grands-mères,
chacune brandissant la meilleure des
tartes, le nec du citron, la meringue
plus ultra. J'ai un petit faible pour
cette recette-là. Qu'en dites-vous ?

LEMON MERINGUE PIE

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Peu difficile

- ~ D'abord vous devez préparer la pâte en suivant les instructions de la page 37. Beurrez le moule à tarte. Étalez et disposez-y la pâte.
- ~ Préchauffez le four à 170 °C.
- ~ Ensuite, préparez la crème au citron. Battez les jaunes d'œufs avec 30 g de sucre et la maïzena à l'aide d'un batteur électrique. Dans une casserole, portez à ébullition 20 cl d'eau avec le jus et le zeste finement râpé des citrons. Ensuite, en battant avec le batteur électrique, versez l'eau chaude sur les œufs. Placez cette crème dans une casserole et chauffez à feu doux sans cesser de remuer pour l'épaissir. Ajoutez le beurre, remuez encore et puis versez sur la pâte dans le moule à tarte.
- ~ Ensuite, pour réaliser votre meringue, battez les blancs d'œufs dans un grand saladier. Lorsqu'ils commencent à prendre, ajoutez 100 g de sucre en filet, en continuant de battre pour obtenir une neige ferme.
- ~ Étalez la meringue sur la crème au citron et placez tout de suite au four pour 40 minutes. La meringue doit être juste dorée. Prenez garde à ce qu'elle ne brûle pas ! S'il y a des risques, baissez la température du four à 150 °C.

Selon certaines sources, Henry VIII aurait nommé ainsi ces petites tartelettes pour Anne Boleyn, qui, avant d'être sa reine, fut demoiselle d'honneur, *maid of honour*, à son mariage avec Catherine d'Aragon. Disposez une poignée de ces tentatrices sur un plateau et laissez-vous enivrer par leur goût délicatement alcoolisé.

MAIDS OF HONOUR

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 15 à 20 minutes
Facile

- ~ Préchauffez votre four à 190 °C.
- ~ Roulez la pâte sur 5 mm d'épaisseur. À l'aide de l'emporte-pièce, partagez-la en cercles.
- ~ Beurrez une plaque de cuisson et saupoudrez-la très finement de farine. Disposez les cercles de pâte et faites cuire au four 15 à 20 minutes environ. La pâte doit être bien dorée. Ensuite partagez chaque cercle en deux dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau économe.
- ~ Entre-temps, à l'aide d'un batteur électrique, vous aurez mélangé le fromage avec le zeste de citron, le cognac, le sucre et les amandes. Tartinez chaque moitié de biscuit d'une cuillerée à café de ce mélange puis couvrez de son chapeau. Vos *maids* sont prêtes ! Dégustez-les à l'apéritif ou pour votre *Afternoon Tea*, comme vous voulez.

Pour une vingtaine de tartelettes

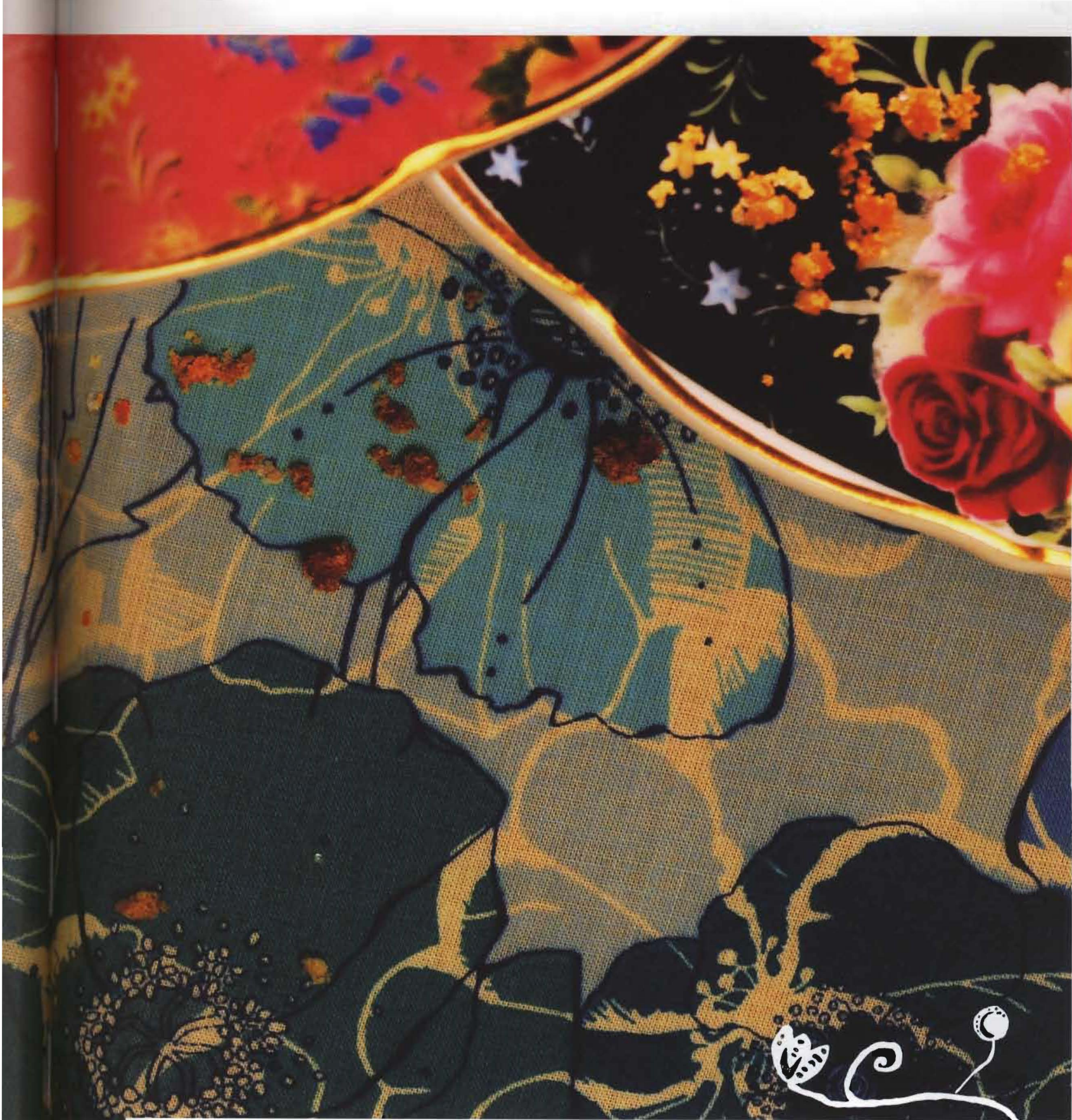
Il vous faut un emporte-pièce
rond de 6 cm de diamètre

225 g de pâte feuilletée (disponible
au rayon frais du supermarché)
225 g de *cottage cheese* ou fromage blanc
Le zeste râpé d'1 citron
75 g de sucre
20 g de beurre
1 c. à soupe de cognac
1 c. à soupe d'amandes concassées









Sandwiches & Savouries

EGGS & CRESS

Tout le monde va adorer vos sandwiches aux œufs et à la dinde aux aïelles. Pour un *High Tea* au succès garanti, je vous propose ces deux idées de sandwiches élégants, sophistiqués et surtout très faciles à réaliser.

Temps de préparation : 15 minutes
Facile

Pour 4 personnes

16 tranches de pain
de mie de bonne qualité
4 œufs
1 petite botte de cresson
Beurre à température ambiante
pour tartiner
Sel et poivre

- ~ Faites cuire les œufs à la coque en les plongeant 5 minutes environ dans de l'eau bouillante. Les jaunes ne doivent pas être trop cuits. Puis égouttez et égalez-les.
- ~ Dans une tasse ou un petit bol, hachez les œufs avec du sel et du poivre.
- ~ Lavez et hachez le cresson et puis beurrez les tranches de pain de mie.
- ~ Étalez un peu d'œuf et garnissez avec du cresson avant de poser la deuxième tranche de pain. Ôtez les croûtes, puis coupez chaque sandwich en quatre petits triangles. Servez tout de suite.



ROAST TURKEY BREAST & CRANBERRY SAUCE SANDWICHES

Temps de préparation : 15 minutes
Facile

Pour 4 personnes

16 tranches de pain de mie
de bonne qualité
8 tranches moyennes de filet
de dinde cuit
Sauce aux aïelles
Beurre à température ambiante
Sel et poivre

- ~ Beurrez les tranches de pain de mie. Sur chaque sandwich, posez une tranche de dinde et garnissez avec un peu de sauce aux aïelles. Un peu de sel, un soupçon de poivre et puis fermez avec l'autre tranche de pain avant de retirer les croûtes et de couper en petits triangles.
- ~ Ces sandwiches seront tout autant appréciés en hiver qu'en été.

Ticket type
From
To
Date
Number
Price
Passgs
DATE OF TRAVEL
Reservation

1530 hours
21F
24590
ONE
12-Nov-21





Temps de préparation : 10 minutes
Facile

Dans quelques bons pubs anglais, vous pouvez commander un sandwich au rosbif chaud. L'association du raifort, du cresson, du bœuf et de l'oignon crée une saveur irrésistible. Si vous optez pour cette version, il va falloir que vous fassiez rôtir le bœuf vous-même. Un petit rappel n'est peut-être pas superflu : placez d'abord le rôti au four à 250 °C pendant 10 à 15 minutes pour saisir la viande, puis baissez la température à 180 °C et poursuivez la cuisson à raison de 15 minutes par kilo. Laissez toujours la viande reposer 10 minutes avant de la découper. Si vous procédez ainsi, vous devriez obtenir un rosbif tout à fait acceptable.

BEEF & HORSRADISH SANDWICHES

- ~ Pour la version froide, coupez les croûtes du pain. Tartinez ensuite les tranches avec du beurre salé et soyez généreux. Disposez les tranches de rosbif, bien rosées, et puis étalez un peu de crème de raifort là-dessus. Garnissez avec de fines rondelles d'oignon rouge et quelques feuilles de cresson. Finissez avec du sel et du poivre et recouvrez d'une tranche de pain. Coupez en triangles ou en petits carrés.
- ~ Pour la version chaude, pensez à utiliser des tranches de pain plus épaisses et ne coupez pas les croûtes. Ce sera moins élégant, mais succulent.

Pour 4 personnes

8 tranches de pain de mie
de bonne qualité
Sauce à la crème de Raifort
(disponible dans les bons supermarchés)
Cresson pour garnir
Beurre salé pour tartiner
4 tranches fines de rosbif froid
1 oignon rouge
Sel et poivre

Si votre mari opte de plus en plus fréquemment pour des soirées au pub du village, et que cela commence à vous peser quelque peu, ne vous énervez pas trop ! À la place, cherchez le regain de passion avec un peu de délicatesse subtile. Offrez-lui une bière et une petite assiette de ces sublimes chips au cheddar. Vous avez des chances de passer une nuit torride.

CHEDDAR CHIPS

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Très facile

- ~ Râpez finement le fromage et mélangez-le avec la farine dans un grand saladier. Ajoutez le beurre et mélangez de nouveau avec vos doigts. Vous devriez obtenir une pâte ferme.
- ~ Ensuite coupez-la en morceaux de la taille d'une balle de golf et roulez sur le plan de travail pour former de longues saucisses fines de 1 cm de diamètre. Coupez en morceaux et posez-les sur du papier sulfurisé.
- ~ Faites cuire au four pendant 10 minutes à 180 °C. Laissez refroidir et hop, vous avez un petit apéro sympa. C'est très agréable avec une Guinness ou en accompagnement d'un Classic Pimm's (voir recette page 114).

Pour une trentaine de chips

300 g de cheddar fort

100 g de farine

20 g de beurre



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Facile

Comme le fauteuil en vieux cuir, le *Mushroom Pâté* est très à l'aise dans les clubs de gentilshommes britanniques. Servez-le pour un grignotage d'après-midi ou avec le fromage en fin de repas. Faites suivre d'un petit somme devant la cheminée.

MUSHROOM PÂTÉ

- 
- ~ Lavez les champignons et séchez-les soigneusement en les pressant dans de l'essuie-tout. Mixez-les à l'aide d'un robot mais surtout allez-y doucement pour garder une bonne texture.
Vous ne voudriez quand même pas que cela soit trop lisse !
 - ~ Faites fondre 50 g de beurre sur feu doux et ensuite ajoutez les champignons hachés. Laissez cuire tout doucement pour faire évaporer l'eau. Mélangez bien à l'aide d'une cuillère en bois, salez et poivrez à votre goût et ajoutez un soupçon de cognac ou d'un vin de liqueur genre Pineau des Charentes.
 - ~ Hors du feu, ajoutez l'œuf battu et le persil haché.
 - ~ Beurrez une petite terrine en porcelaine et versez-y la pâte.
 - ~ Faites cuire au four, couvert d'aluminium, pendant 45 minutes à 160 °C.
 - ~ En sortant du four, versez le beurre restant sur le dessus et laissez refroidir.
 - ~ Servez sur des crackers ou des toasts chauds.

Pour une petite terrine

Il vous faut une petite terrine
en porcelaine

500 g de champignons de Paris

75 g de beurre salé

2 c. à soupe de persil haché

1 c. à soupe de cognac

ou de vin de liqueur

1 œuf

Sel et poivre





Cette recette date du XVII^e siècle.
Le nom Piccallili trouve ses origines dans le mot *pickle* (« préserver » en français). Avec toutes les épices qui venaient d'Inde, c'était pour les bourgeois de l'époque une façon parfaite de conserver les légumes et de surprendre les papilles des invités. Le Piccallili se marie parfaitement avec la charcuterie et les fromages en tout genre.

PICCALLILI

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Temps de repos : 24 heures + 1 heure
Facile

Pour un grand bocal

500 g d'oignon grelots
250 g d'échalotes
1 chou-fleur
1 concombre
40 cl de vinaigre de vin blanc
1 piment rouge fort
400 g de sucre en poudre
3 c. à soupe de moutarde forte anglaise
1 c. à café de curcuma
3 c. à soupe de maïzena
25 g de sel
Sel et poivre du moulin

- ~ D'abord préparez les légumes. Épluchez les oignons grelots, coupez le chou-fleur en tout petits bouquets et coupez les échalotes en lamelles fines. Ensuite, placez le tout dans un saladier avec 25 g de sel. Laissez reposer pendant 24 heures.
- ~ Rincez plusieurs fois les légumes marinés. Réservez.
- ~ Épluchez le concombre et coupez-le en dés d'environ 1 cm. Salez et laissez de côté pendant 1 heure, puis rincez, séchez et mélangez avec les autres légumes.
- ~ Chauffez le vinaigre doucement dans une casserole sur feu moyen et portez à ébullition. Coupez le piment rouge en petits dés (surtout ne vous frottez pas les yeux et, les garçons, n'allez pas faire pipi sans vous laver soigneusement les mains avant, sans quoi ça fait très très mal : aïe !) et ajoutez-les au vinaigre. Retirez du feu et laissez refroidir.
- ~ Ensuite, mélangez les épices, la maïzena et la moutarde avec le sucre dans un saladier. Versez le vinaigre et fouettez bien (pour un Piccallili moins épicé, filtrez le vinaigre afin de retirer les piments). Portez le mélange à ébullition, versez-le sur les légumes.
- ~ Une fois refroidi, vous pouvez le transvaser dans des pots stérilisés et le conserver pendant plusieurs mois.

Il est strictement impossible d'obtenir la célèbre recette de cette pâte d'anchois épicée, inventé par John Osborne dans les années 1800. Elle est Top Secret et il n'y a au monde qu'une personne à la fois qui la connaisse. Toutefois, permettez-moi de vous présenter cette version, également appréciée des femmes distinguées.

GENTLEMAN'S RELISH

Temps de préparation : 15 minutes
Très facile

- ~ Placez tous les ingrédients dans le bol d'un petit robot et mixez pour obtenir un mélange homogène.
- ~ Assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre.
- ~ Tartinez très finement cette pâte sur des toasts beurrés ou sur des crackers.

100 g d'anchois de Méditerranée
en conserve
20 g de câpres frais
1 filet d'huile d'olive
Sel et poivre
1 c. à café de moutarde 'hot' anglaise
1 pincée de paprika





Pas trop compliqués à réaliser, impossible à rater et toujours très appréciés en toute circonstance : anniversaire, mariage ou enterrement, vous pouvez être sûr qu'ils seront la première chose à disparaître du buffet. Comme il est toujours bienvenu d'offrir à vos invités un petit salé pour l'*Afternoon Tea* afin de satisfaire ceux qui auraient une grosse faim, les *Sausage Rolls* sont irremplaçables.

SAUSAGE ROLLS

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Facile

- ~ Préchauffez le four à 180 °C.
- ~ Émiettez la chair à saucisse à l'aide d'une fourchette et ajoutez un peu de sel et de poivre.
- ~ Roulez la pâte sur une épaisseur de 5 mm. Partagez-la en 3 morceaux de 5 cm sur 20 cm.
- ~ Divisez la chair à saucisse en trois parties égales, roulez chaque partie en forme de boudins de 20 cm environ, avec vos mains.
- ~ Disposez-les au milieu de chaque feuille de pâte.
- ~ À l'aide d'un pinceau pâtissier, mouillez les bords avec un peu de lait et puis roulez chaque saucisse sur elle-même. Ensuite coupez en petites bouchées de 3 ou 4 cm. Avec le pinceau, brossez chaque *Sausage Roll* avec un peu de jaune d'œuf, posez-les sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé et enfournez 20 minutes environ.
- ~ Dégustez chaud directement à la sortie du four mais n'oubliez pas de souffler avant, sinon vous allez vous brûler la langue.

Pour environ 24 bouchées

1 bloc de pâte feuilletée toute faite

200 g de chair à saucisse

Sel et poivre

1 jaune d'œuf battu

Un peu de lait pour coller la pâte



Temps de préparation : 30 mn
 Temps de cuisson : 20 mn
 Temps de repos : 1 heure et 15 mn
 Peu difficile

Traditionnellement servis pendant les fêtes de Pâques, ces petits pains épicés sont délicieux grillés, tartinés de beurre. Surtout, n'oubliez pas qu'ils se mangent chauds, comme leur nom l'indique ! Savourez-les en fermant les yeux, vous aurez peut-être la chance de voir passer un ange.

HOT CROSS BUNS

Pour environ 12 personnes

50 g de sucre en poudre
 15 cl d'eau tiède
 15 cl de lait tiède
 Un sachet de levure de boulanger
 450 g de farine
 1 c. à café de sel
 1/2 c. à café de cannelle
 1/2 c. à café de noix de muscade
 50 g de raisins secs de Corinthe
 50 g d'écorces d'agrumes
 coupées finement
 50 g de beurre fondu
 1 œuf battu

Pour dessiner la croix

4 c. à soupe de farine
 1 c. à soupe de sucre glace
 2 à 3 c. à soupe d'eau

Pour le glaçage

2 c. à soupe de sucre
 3 c. à soupe d'eau

Voir photographie page 2

- ~ Dans un petit bol ou une tasse à thé, mélangez 1 c. à café de sucre, la levure, le lait et l'eau tiède. Réservez dans un endroit chaud pendant 15 minutes.
- ~ Pendant ce temps, tamisez la farine, le sel et les épices dans un saladier. Ensuite ajoutez les fruits secs et les écorces. Creusez un puit au centre et versez-y le beurre fondu, l'œuf et le mélange lait-levure. Avec vos mains, mélangez tous les ingrédients de sorte d'obtenir une pâte collante.
- ~ Pétrissez la pâte sur une surface farinée pendant 10 minutes. Replacez la pâte dans un saladier propre, couvrez d'un torchon humide et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 1 heure environ.
- ~ Ensuite, pétrissez à nouveau et divisez la pâte en 12 petits pains ronds. Posez les pains sur du papier sulfurisé beurré sur une plaque de cuisson et préchauffez votre four à 220 °C. Laissez reposer les pains une demi-heure supplémentaire et ensuite avec un couteau bien aiguisé, tracez une croix au centre de chaque petit pain.
- ~ Préparez la pâte pour remplir les croix : mélangez la farine, le sucre et l'eau. À l'aide d'une poche à douille, remplissez les empreintes des croix avec cette pâte.
- ~ Faites cuire 20 minutes au four. Pendant ce temps, préparez le glaçage en mélangeant le sucre et l'eau. Lorsque les pains sont cuits, sortez-les du four et, avec un pinceau à pâtisserie, glacez vos *Hot Cross Buns*. Laissez refroidir et, si vous ne les mangez pas tout de suite, conservez-les dans une boîte hermétique.

Constance Spry a inventé ce plat célèbre pour le banquet officiel du couronnement de la reine Elizabeth à Buckingham Palace, en 1953. Inspiré par l'Inde mais aussi par la cuisine anglaise, on peut dire que ce plat est un précurseur de la *fusion food* d'aujourd'hui. Quant à la cuisine indienne, elle reste très appréciée en Grande-Bretagne. Le poulet Tikka Masala n'a-t-il pas été élu meilleur plat national voici peu ? Alors le rosbif...

CORONATION CHICKEN

Temps de préparation : 5 minutes

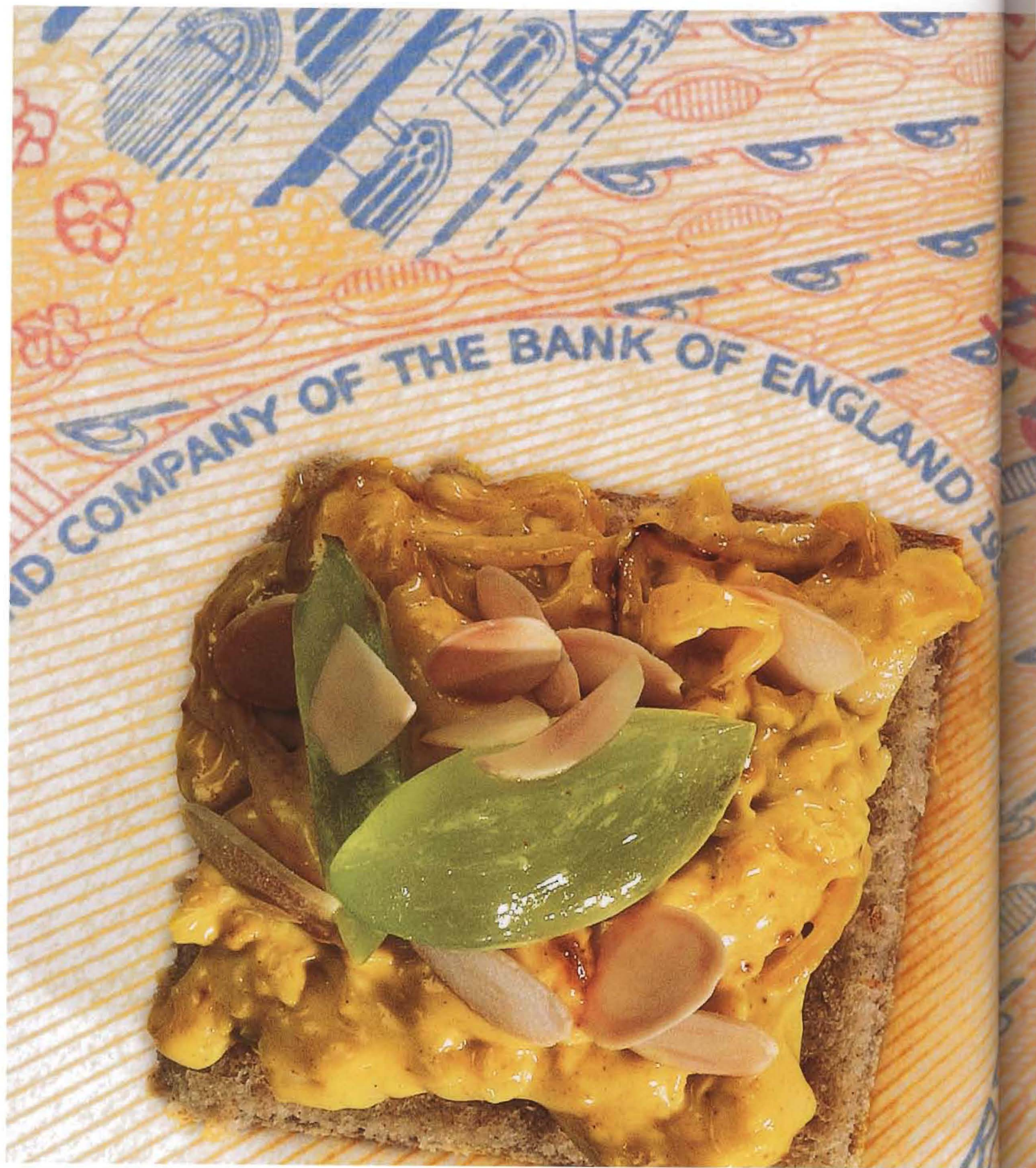
Temps de cuisson : 15 minutes

Facile

- ~ Faites pocher les blancs de poulet dans le bouillon pendant 15 minutes.
- ~ Pendant ce temps, faites fondre le miel dans une casserole, ajoutez le curry et le chutney. Retirez du feu et laissez refroidir.
- ~ Ajoutez la mayonnaise et la crème fraîche. Mélangez.
- ~ Coupez les blancs de poulet en lamelles et enveloppez-les de sauce.
- ~ Décorez avec les amandes effilées et les raisins secs ou des raisins blancs frais, coupés en quarts.
- ~ Servez en salade ou garnissez-en les sandwichs d'un pique-nique en utilisant de préférence de petits pains doux aux céréales.

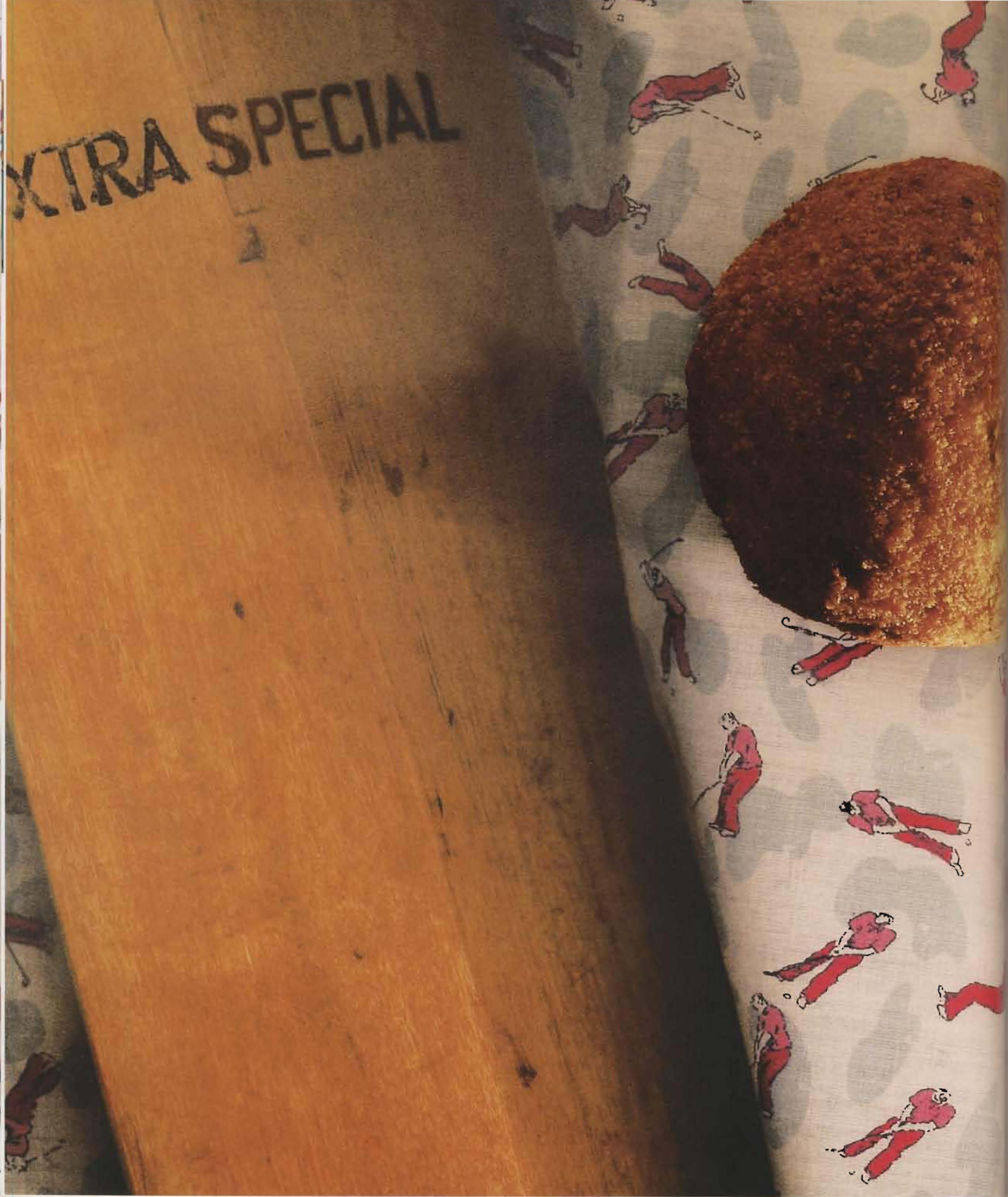
Pour 4 personnes

4 blancs de poulet
 15 cl de bouillon de volaille
 1 c. à soupe de miel
 2 c. à soupe de curry
 3 c. à soupe de Chutney de mangue
 2 c. à soupe de mayonnaise
 1 c. à soupe de crème fraîche
 Amandes effilées grillées
 Raisins blonds pour décorer





EXTRA SPECIAL



Idéal pour les pique-niques au bord
des fleuves, les fêtes au jardin,
les petits grignotages pendant une
longue randonnée ou comme déjeuner
après un tournoi amical de cricket
contre le village voisin. Servez-les avec
de la salade, des fruits et du fromage.
Vous pouvez faire de mini-scotch eggs
en utilisant des œufs de caille.

SCOTCH EGGS

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 12 à 15 minutes

Peu difficile

- ~ Cassez un œuf, battez-le et mettez de côté.
- ~ Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole et faites cuire les six œufs restants pendant 7 minutes environ. Écalez-les lorsqu'ils ont refroidi.
- ~ Dans un saladier, mélangez la chair à saucisse avec les herbes et un peu de sel et poivre. Étalez sur un plan de travail, puis enrobez chaque œuf dur de chair à saucisse. Trempez chaque boulette dans l'œuf battu avant de la couvrir de chapelure.
- ~ Faites chauffer l'huile à 180 °C et faites-y frire vos *Scotch Eggs* 12 à 15 minutes. Ils doivent être bien dorés.
- ~ Égouttez soigneusement sur de l'essuie-tout.
- ~ À manger froid avec un bon chutney.

Pour 6 personnes

7 œufs

200 g de chair à saucisse

100 g de chapelure

3 c. à soupe de persil haché

1 c. à soupe de sauge hachée

Sel et poivre

Huile d'arachide

Très chic. Très simple et très bon.
Utilisez des poires assez mûres
et pas trop dures. Le jus sucré
des poires se marie parfaitement
au goût fort du stilton.

PEAR & STILTON SALAD

Temps de préparation : 15 minutes

Très facile

- ~ Épluchez vos poires, et coupez-les en lamelles ou en petits quartiers.
- ~ Lavez les feuilles de salade et essorez-les soigneusement avant de les mettre dans un grand saladier.
- ~ Pour faire la vinaigrette ajoutez un peu de sel et de poivre au vinaigre et remuez bien.
- ~ Ensuite ajoutez la ciboulette, le miel et finalement l'huile. Remuez vigoureusement et réservez.
- ~ Cassez le stilton avec les doigts (surtout, ne vous servez pas d'un couteau).
- ~ Arrangez les quartiers de poires et le stilton sur les feuilles de salade et finissez avec la vinaigrette.
- ~ Servez avec du pain de campagne complet ou aux céréales.

Pour 4 personnes

2 poires

Quelques feuilles de salade verte
(plutôt croquantes)

Quelques brins de ciboulette ciselés

4 c. à soupe d'huile d'olive

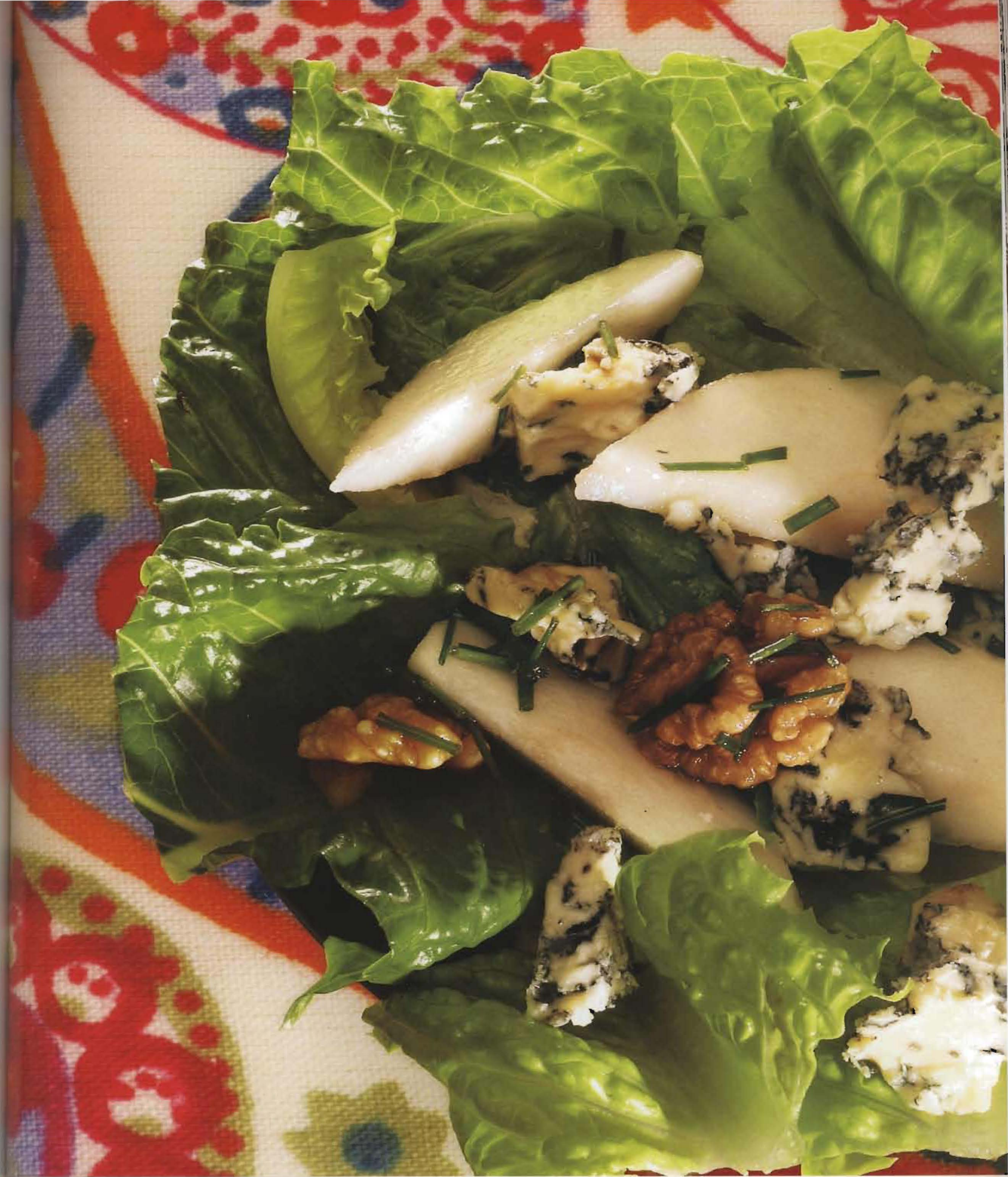
1 c. à soupe de miel clair

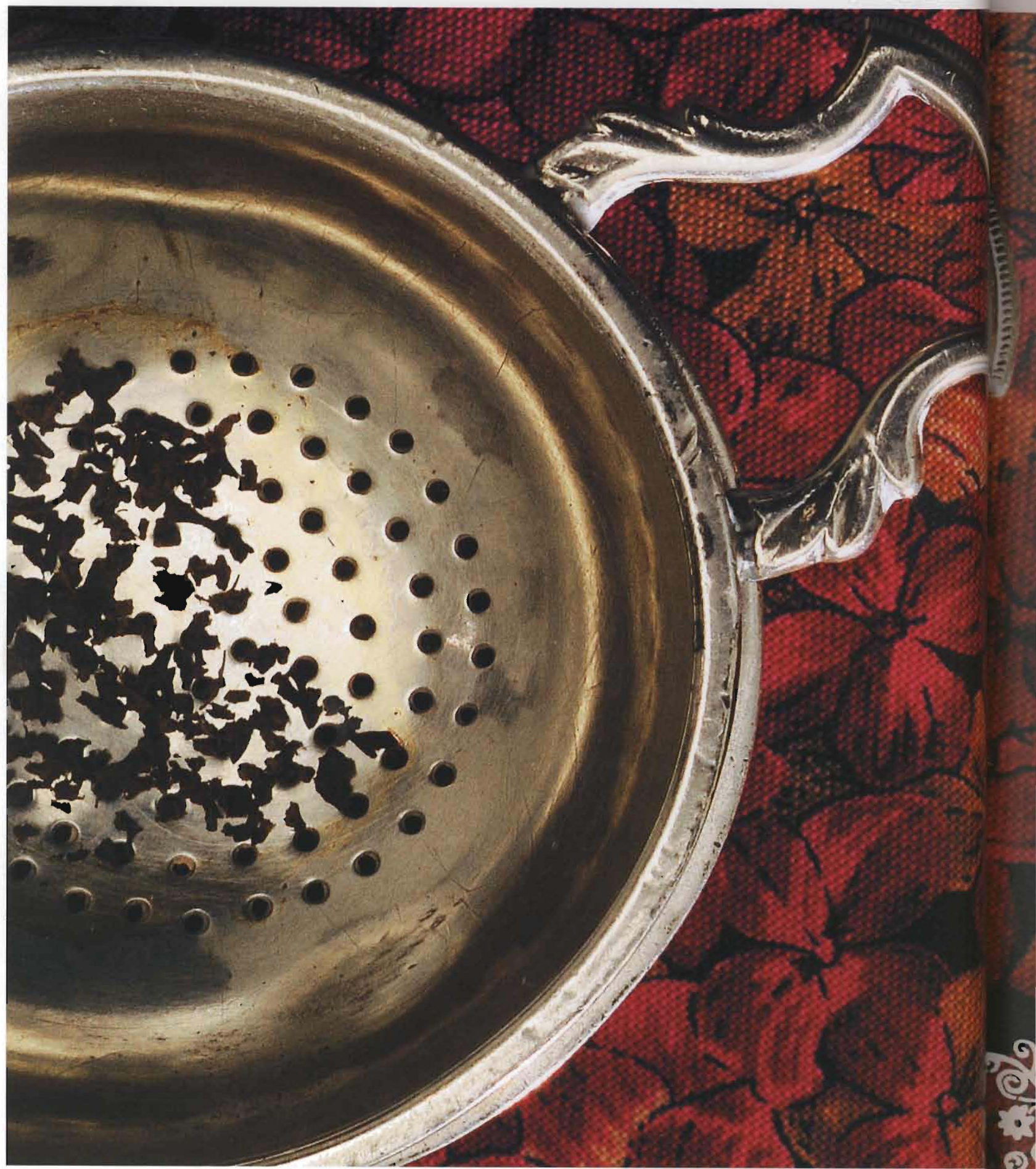
3 c. à soupe de vinaigre de vin blanc

Sel et poivre du moulin

1 poignée de noix

400 g de stilton







Snacks & Light Suppers



Ces petits galets se mangent chauds, grillés, avec du bon beurre qui coule partout sur les doigts. N'hésitez pas. Tirez les rideaux, préparez-vous un thé bien chaud, enveloppez-vous dans un plaid en laine d'Écosse, munissez-vous d'un roman ou du dernier bulletin du village et ronronnez de bonheur.

CRUMPETS

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Peu difficile

- ~ Pour commencer, tamisez la farine avec le sel. Diluez la levure dans une cuillerée à soupe d'eau tiède. À l'aide d'un fouet, mélangez toute l'eau tiède avec la farine et puis ajoutez l'eau qui contient la levure. Couvrez et laissez reposer pour que la pâte double en volume.
- ~ Chauffez une poêle sur feu doux, beurrez quelques cercles à tarte et la poêle. Posez les cercles dans la poêle et remplissez chacun d'eux à moitié de pâte. Laissez cuire jusqu'à l'apparition de petits trous sur la surface des *Crumpets*. Retournez-les et faites-les cuire encore 1 minute.

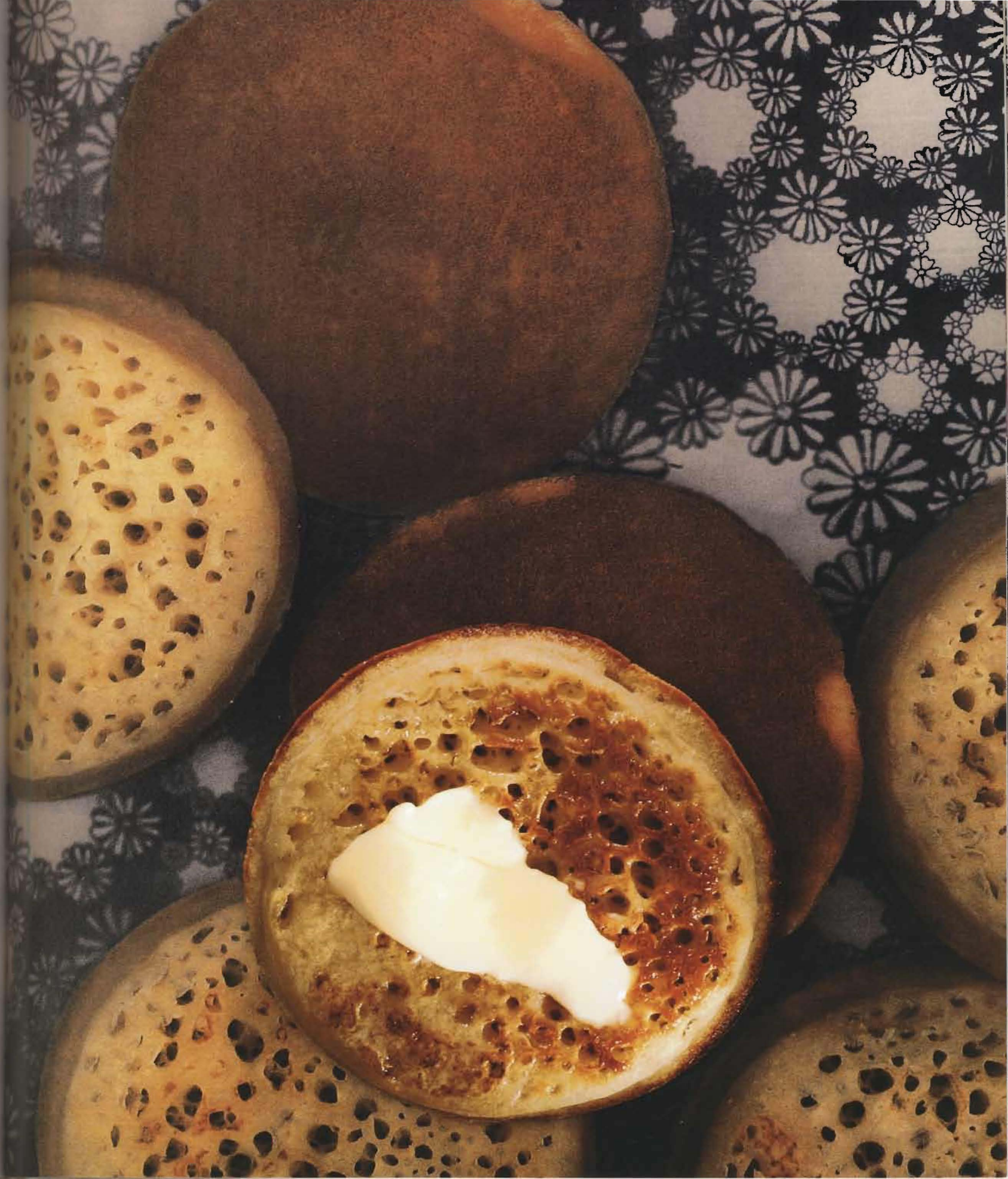
Il vous faut des cercles à tarte
ou des emporte-pièce ronds

450 g de farine

15 g de sel

15 g de levure de boulanger

60 cl d'eau tiède





À préparer 24 h à l'avance
 Temps de préparation : 1 heure
 Temps de cuisson : 1 heure
 Difficile

Les puristes mangent ce pâté en croûte nature avec une salade, en buffet froid, mais rien de vous interdit comme moi de le préférer avec des airelles (comme sur la photo !), du chutney ou une gelée de canneberge. Pour une fois, laissez libre cours à votre imagination.

MELTON MOWBRAY

PORK PIES

Pour 1 grande tourte ou
 12 portions individuelles

Il vous faut une grande
 terrine ou douze petites

25 g de beurre
 2 oignons
 1 c. à café de sauge
 fraîche hachée
 1 c. à café de thym
 frais haché
 1 c. à café de moutarde
 sel et poivre
 1 kg de poitrine de porc
 175 g de lard

Pour la gelée
 600 ml de bouillon
 de volaille
 25 g de gélatine en poudre

Pour la pâte
 15 cl de lait
 15 cl d'eau
 175 g de saindoux
 675 g de farine
 1 c. à café de sel
 1 œuf battu

- ~ D'abord, préparez la gelée. Faites chauffer le bouillon de volaille et faites-y fondre la gélatine. Réservez au frais.
- ~ Pour la farce, faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les oignons hachés et faites fondre quelques minutes. Hors du feu, ajoutez les herbes et la moutarde. Placez la poitrine de porc et le lard dans le bol d'un robot et mixez. Ajoutez les oignons et les herbes fraîches. Réservez.
- ~ Préparez la pâte. Commencez par préchauffer le four à 220 °C. Beurrez soigneusement le moule. Chauffez le lait, l'eau et le saindoux dans une casserole, jusqu'à ébullition. Tamisez la farine et le sel dans un grand saladier et puis versez le lait chaud dessus ; mélangez bien avec une cuillère en bois. Vous devez obtenir une pâte épaisse et homogène. Ramollissez la pâte sur une surface farinée. Mettez-en un quartier de côté, vous en aurez besoin pour confectionner un couvercle.
- ~ Étalez la pâte dans le moule sur une épaisseur de 5 mm. Disposez la farce dans le moule. Cela doit faire comme une colline. Étalez la pâte restante et couvrez, en pressant les bords avec vos doigts. Décorez votre tourte avec les restes de pâte si vous désirez. Formez une cheminée avec une poche à douille et enfournez pendant 30 minutes, puis baissez la température à 190 °C et poursuivez la cuisson 1 heure.
- ~ Lorsque la tourte est bien dorée, sortez-la du four, couvrez-la d'une feuille de papier d'aluminium. Laissez-la reposer 15 minutes dans le moule. L'intérieur de la tourte se rétracte et laisse de la place pour la gelée.
- ~ Avec une écumoire, versez la gelée par le trou au centre de la tourte. Répétez l'opération jusqu'à ce que la tourte soit refroidie et pleine de gelée. Gardez au frais pour une nuit avant de servir pour un pique-nique ou avec une salade verte pour un déjeuner d'été.

On a souvent un programme très chargé, une petite faim et pas beaucoup de temps pour préparer quelque chose à manger. Promis, juré, la préparation de ce plat ne vous prendra pas plus de 5 minutes. Alors ne lésinez pas : matin, midi ou soir, *Beans on Toast* !

BEANS ON TOAST

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

Très facile

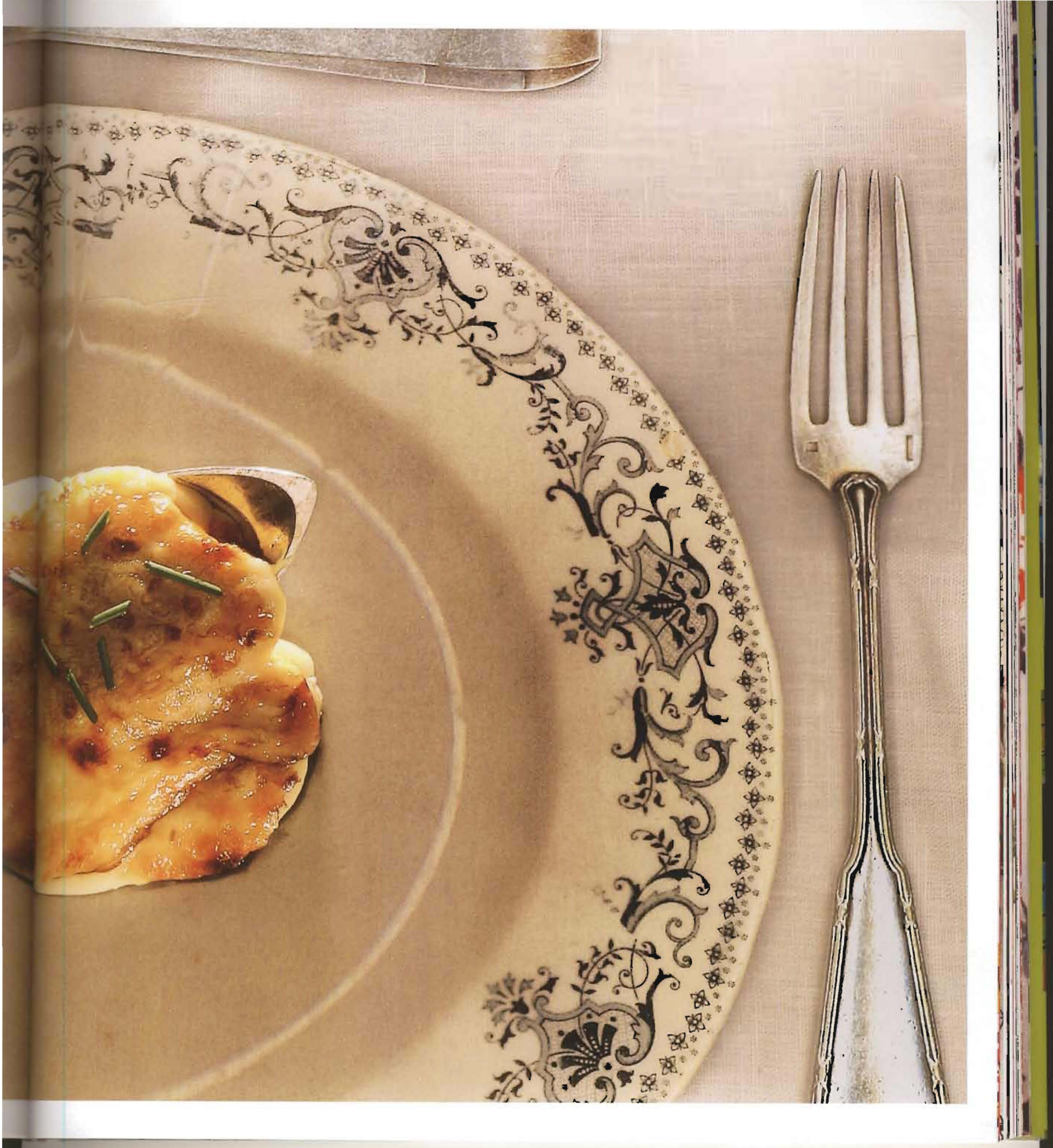
- ~ Le secret ici, c'est que le toast soit bien chaud, de sorte que le beurre soit en train de fondre lorsque vous ajoutez les haricots.
- ~ Chauffez les haricots doucement dans une casserole.
- ~ Coupez vos tranches de pain. Si vous le préférez au pain de mie, le pain complet ou aux céréales est aussi un très bon accompagnement.
- ~ Faites griller vos tranches de pain à votre goût et beurrez-les pendant qu'elles sont encore chaudes. Versez les haricots chauds sur deux de vos tranches, coupez la troisième en deux pour la tremper dans la sauce.

Pour une personne ou deux

1 boîte de *Baked Beans* de bonne qualité, Heinz par exemple
2 ou 3 tranches épaisses d'un bon pain de mie artisanal
Du beurre pour tartiner les toasts









RAREBIT

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Facile

Il y a plusieurs façons de préparer ce plat traditionnel et le choix du fromage dépend largement de la région d'Angleterre d'où vous venez. La version la plus connue est préparée avec un cheddar très fort (bannissez le cheddar coloré), mais personnellement j'utilise, si possible, le fromage de Lancashire (ma région donc...) qui a un goût particulièrement fort, une couleur jaune très jolie et une texture moelleuse. De surcroît, il s'émiette facilement. L'authentique *Lancashire Tasty* était fabriqué avec du lait de vache non pasteurisé, malheureusement il est de plus en plus difficile d'en trouver vu qu'il est carrément interdit aujourd'hui. Mais quel délice ! (Voir adresses page 127)

- ~ D'abord, cassez le fromage en morceaux moyens avec vos doigts. Mettez-le dans une casserole avec la bière, les jaunes d'œufs battus et la moutarde. Faites chauffer sur feu doux.
- ~ Lorsque le mélange épaissit, transférez le *Rarebit* dans un plat allant au four, ajoutez un soupçon de *Worcestershire Sauce*, salez, poivrez et faites dorer sous le grill du four.
- ~ Au sortir du four, saupoudrez légèrement de paprika.
- ~ Servez avec du pain grillé.

400 g de fromage *Lancashire Tasty* ou Cheddar fort
 10 cl de bière brune
 2 jaunes d'œufs
 1 c. à café de moutarde anglaise
 1 ou 2 gouttes de *Worcestershire Sauce*
 Sel et poivre
 Paprika (facultatif)

Temps de préparation : 20 minutes
 Temps de cuisson : 20 minutes
 Facile

Ce plat dont l'histoire remonte au XVIII^e siècle se prépare traditionnellement avec des restes. Son nom est évocateur des bruits produits lors de la cuisson : ce sont les glouglous et glapissements dans la poêle. Jadis on aurait mis de la viande mais je préfère sans. Parfait pour un déjeuner impromptu avec une bonne salade.

BUBBLE & SQUEAK

- ~ Épluchez et faites cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante. Égouttez-les et laissez-les reposer dans une casserole couverte avec un torchon propre qui va absorber l'humidité des pommes de terre.
- ~ Pendant ce temps, coupez le chou en fines tranches, épluchez les carottes et coupez-les en petits dés.
- ~ Faites blanchir les tranches de choux et les dés de carottes dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes. Égouttez.
- ~ Écrasez grossièrement les pommes de terre avec une fourchette. Surtout ne faites pas une purée ! Ensuite, mélangez tous les ingrédients dans un saladier et ajoutez un jaune d'œuf. Avec une fourchette, mélangez bien et puis confectionnez les galettes avec vos mains.
- ~ Mettez la farine dans une assiette et couvrez-en chaque galette.
- ~ Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen et faites cuire les galettes environ 10 minutes sur chaque face. Elles doivent être bien dorées et croustillantes à l'extérieur.
- ~ Servez par exemple avec une salade de poires au stilton (voir page 64).

Pour 8 galettes

4 pommes de terre
 moyennes, variété bintje
 1 petit chou vert frisé
 2 carottes
 Sel et poivre
 1 jaune d'œuf
 1 c. à soupe de farine
 Huile

Voir photographie page 6



Il y a des moments dans la vie où
il est trop tard pour déjeuner et trop tôt
pour dîner. Ou encore, il est trop
tard pour dîner mais vous ne voulez
absolument pas aller vous coucher sans
un petit quelque chose dans le ventre.
Voici la solution pour ces moments-là.

MUSHROOMS ON TOAST

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Super facile

- ~ Lavez et coupez les champignons en tranches assez fines.
- ~ Faites fondre doucement le beurre dans une casserole à fond épais. Surtout, ne le laissez pas brûler. Faites revenir les champignons et remuez doucement avant d'ajouter le persil à votre goût.
- ~ Lorsque les champignons sont bien tendres, ajoutez la maïzena et le lait, sans cesser de remuer. Lorsque la sauce a épaissi, c'est prêt.
- ~ Salez et poivrez comme vous voulez et servez sur les toasts chauds, tartinés de bon beurre.

Pour 4 personnes

200 g de champignons de Paris

50 g de beurre

8 tranches épaisses de pain

de mie de qualité

1 c. à soupe de persil plat haché

1 c. à soupe de maïzena

30 cl de lait

Sel et poivre

& MASONTM

ESTD 1707

Teas

MINT

ORIENT

VE FLO

140

ITE

ST

VEGETARIAN

NOV 05
13:22 01:00

There is a dry and pure
INGREDIENTS (amount per
Water, Mustard, Fruit, Sugar,
Salt, Wheat Flour, Spice, etc.
100 g

DRY GIN

65,7°
British Proof

Dry
GIN
ENGLAND

24²/₃
Fl. oz.

GIBSONTM

SPECIAL DRY

5% vol.

TRADITIONAL



LONDON GIN

70cl

JACOB'S

JACOB'STM

CREAM CRACKERS

JACOB'S

BEST BEFORE
15 04 06 5 102 C

Leve e estaladico
Liger e crocante

Penhaligon's
**BLENDHEIM
BOUQUET**
EAU DE TOILETTE

PENHALIGON'S
(PERFUMERS)
ESTABLISHED 1870

14:22



L'Hotel Savoy à Londres est un endroit superbe. Les thés y sont très réputés ainsi que le restaurant et je ne parle pas des cocktails. Cette omelette a été inventée au début du XX^e siècle par le chef du Savoy en l'honneur de l'écrivain Arnold Bennett qui y avait ses habitudes. Vous n'êtes pas obligée de lire *Anna of the Five Towns* avant de passer à table.

OMELETTE ARNOLD BENNETT

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Pas si facile que ça

Pour 4 personnes

6 œufs

1 jaune d'œuf

500 g de haddock fumé

30 cl de lait

200 g de cheddar râpé

1 c. à café de moutarde anglaise

30 g de beurre

20 cl de crème double

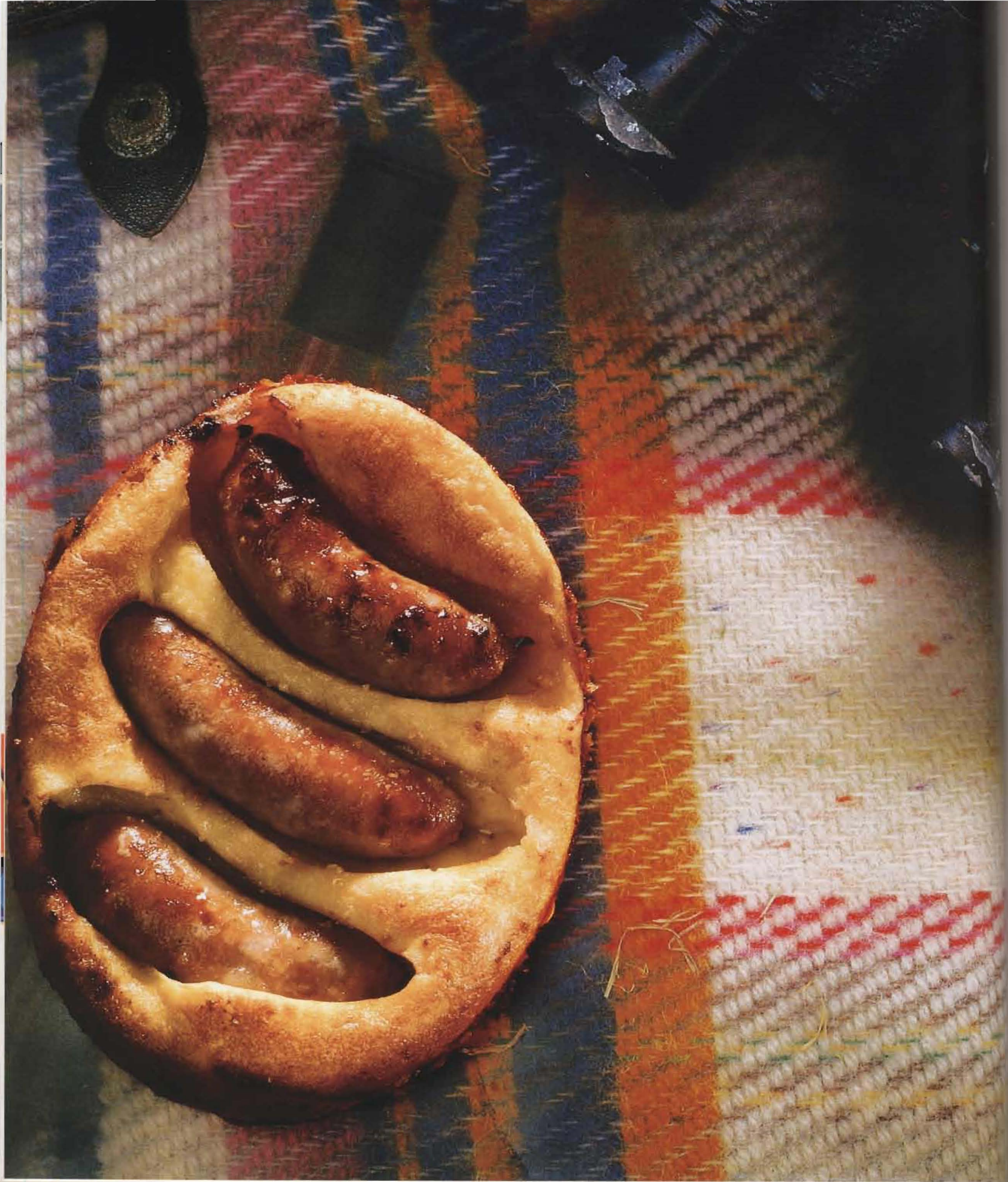
Le jus d'1 citron

1 citron pour servir

Ciboulette ciselée

- ~ D'abord, faites pocher le haddock dans le lait frémissant, dans une poêle couverte, 5 minutes environ. Puis, retirez le poisson avec précaution et récupérez le lait pour préparer une sauce au cheddar.
- ~ Faites fondre la moitié du beurre dans une casserole et ajoutez la farine en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Retirez du feu et ajoutez petit à petit le lait chaud. Remettez sur le feu et remuez bien. Lorsque la sauce devient épaisse, ajoutez la moutarde, retirez du feu et réservez.
- ~ Ensuite, dans un petit bol, battez le jaune d'œuf avec le beurre restant et le jus de citron pour obtenir une émulsion lisse.
- ~ Montez la crème en chantilly pas trop ferme. Incorporez à la sauce le fromage, l'émulsion de beurre et la crème.
- ~ À présent émiettez le poisson très soigneusement avec vos doigts. Ne cassez pas trop les morceaux de haddock.
- ~ Battez les œufs dans un grand saladier à l'aide d'une fourchette.
- ~ Faites chauffer une noix de beurre dans une grande poêle et ensuite versez-y les œufs battus. Avec une cuillère en bois, agitez doucement l'omelette. C'est aussi une bonne idée de faire des mouvements avec la poêle pour ne pas cuire les œufs trop vite.
- ~ Lorsque l'omelette est chaude mais pas totalement cuite, retirez-la du feu. Ajoutez les morceaux de haddock. Et ensuite versez la sauce par dessus.
- ~ Finissez la cuisson sous un grill pour que l'omelette soit bien dorée.
- ~ Servez avec les quartiers de citron.





Il y a un crapaud dans le trou !
 Non, ce n'est pas un terme anglo-saxon
 pour la chasse ni pour la pêche.
 En fait, ce n'est que le nom de ce plat
 bien-aimé. Pourquoi un crapaud
 et pourquoi un trou ? Aucune idée.
 Je vous laisse imaginer.

TOAD IN THE HOLE

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 55 minutes

Temps de repos : 1 heure

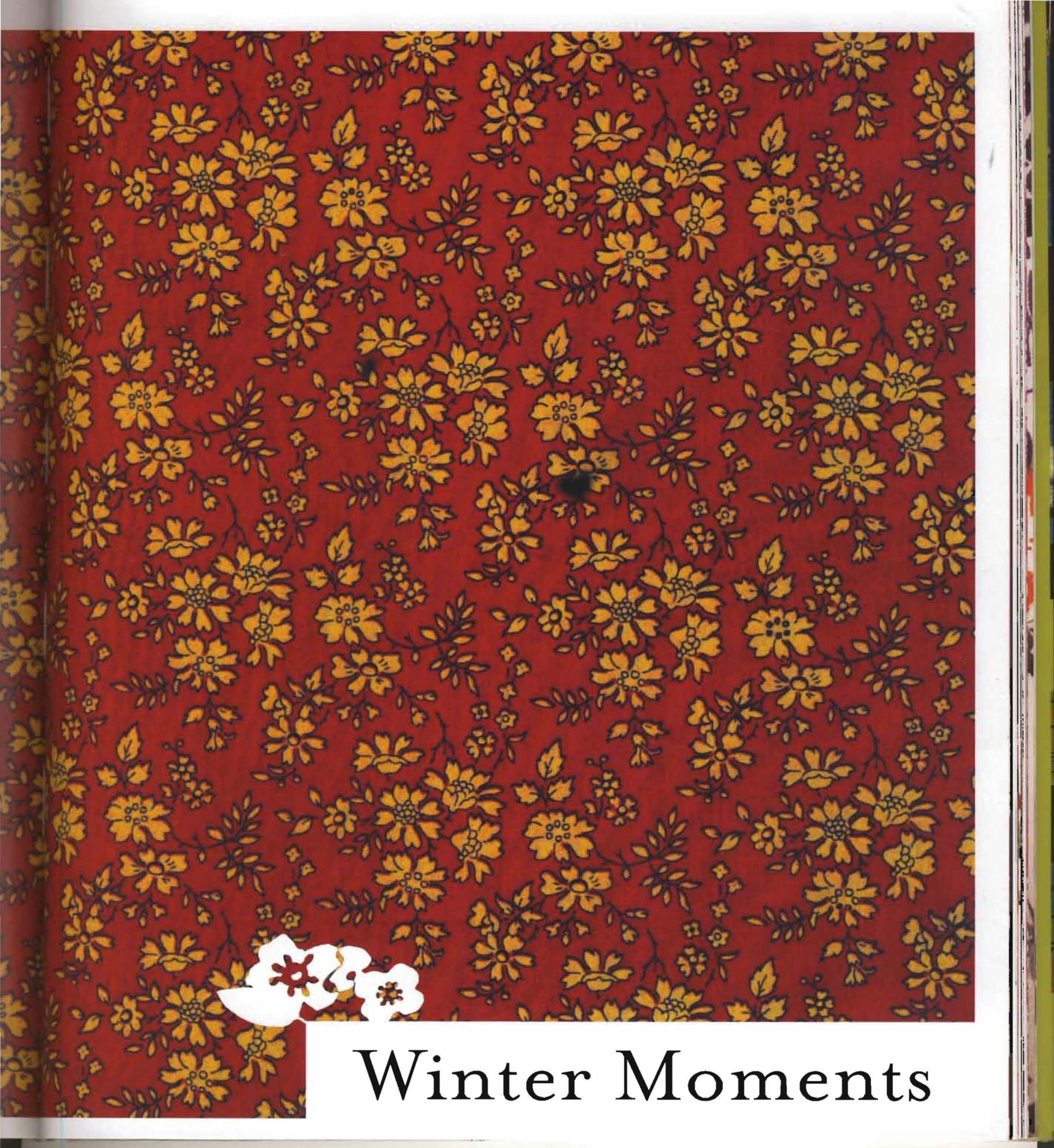
Facile

- ~ Prévoyez de préparer la pâte une heure en avance.
 Tamisez la farine et le sel dans un saladier, puis ajoutez l'œuf entier et le blanc. À l'aide d'un batteur électrique, incorporez le lait.
 La pâte doit être épaisse et homogène. Réservez.
- ~ Préchauffez votre four à 200 °C.
- ~ Frottez de graisse d'oie un joli plat allant au four.
 Placez-y les saucisses et faites cuire dans le four 10 à 15 minutes.
- ~ Retirez le plat du four et tant que la graisse est encore très chaude, versez-y la pâte à crêpes. Ne couvrez pas totalement les saucisses.
 Remettez au four pour environ 40 minutes.

Pour 2 personnes de grosse faim,
 sinon, pour 4

1 noix de graisse d'oie
 4 belles saucisses de porc aux herbes
 175 g de farine
 25 cl de lait
 1 œuf + 1 blanc
 Sel





Winter Moments

Si quelqu'un en Grande-Bretagne vous dit qu'il a fait du porridge, c'est soit pour vous dire qu'il était en prison, soit pour vous expliquer ce qu'il a mangé pour son petit déjeuner ce jour-là. À base de flocons d'avoine, le porridge est une spécialité écossaise, comme ce cranachan aux framboises. Une différence tout de même : l'un est chic, l'autre pas.

RASPBERRY CRANACHAN

Temps de préparation : 10 minutes
Facile

- ~ Fouettez la crème avec le sucre en poudre et le whisky. Elle doit être ferme mais pas trop épaisse.
- ~ Faites mariner vos framboises dans la crème de framboises et si vous avez vraiment le bec sucré, ajoutez un soupçon de sucre en plus. Remuez très légèrement.
- ~ Ajoutez la farine d'avoine à la crème et mélangez bien.
- ~ Vous pouvez faire quatre desserts individuels, ou un grand. Quoiqu'il en soit, choisissez votre plus joli plat en verre. Il va vous falloir deux couches de framboises et deux couches de crème. D'abord vous mettez une couche de framboises, puis une couche de crème, puis une couche de framboises et vous finissez avec une couche de crème. Juste avant de servir, saupoudrez de sucre glace.

Pour 4 personnes

375 g de framboises
2 c. à soupe de crème de framboises
100 g de farine d'avoine moyenne (grillée à sec sur une poêle ou pré-grillée en sachet)
50 cl de crème double
1 c. à soupe de sucre en poudre
3 c. à soupe de whisky
Sucre glace pour décorer



FRIENDS
LOVERS
HUSBANDS



Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 7 heures et 3 heures
Temps de repos : 24 heures et trois mois

Toujours meilleure préparée à l'avance, cette recette vous permet de réaliser pas moins de quatre puddings familiaux. Pourquoi quatre ? Parce que cela vous laisse le plaisir, l'honneur et l'avantage d'en offrir à vos proches ! Ils vous en seront reconnaissants, assurément ! Pensez à cacher une pièce dans chaque pudding : si l'on en croit la tradition, celui qui la trouve aura bonne fortune pour l'année à venir.

CHRISTMAS PUDDING

pour toute la famille... !

Recette pour 4 puddings,
dont trois à offrir,
sinon divisez les doses par 4.

Il vous faudra 4 bols à pudding
de taille moyenne

1 kg de raisins secs
175 g d'amandes concassées
175 g d'écorce d'agrumes
175 g de cerises confites
Le zeste de 2 oranges et de 2 citrons
500 g de farine
250 g de chapelure
250 g de graisse de rognons de bœuf
en petits morceaux (ou de saindoux)
100 g de sucre
1 c. à café de sel
1 c. à café de noix de muscade râpée
1 c. à café de 4 épices
1 c. à café de cannelle
1 verre de cognac
5 œufs
2 c. à soupe d'extrait de café
ou de caramel

- ~ Découpez 4 feuilles de papier sulfurisé au diamètre des bols.
- ~ Coupez en petits dés les écorces d'agrumes et les cerises confites. Puis mélangez-les avec tous les ingrédients secs dans un grand saladier.
- ~ Battez les œufs dans un autre saladier et ajoutez-y ensuite le cognac et l'extrait de café (ou le caramel pour donner de la couleur à votre pudding). Versez le tout dans le premier bol et remuez vigoureusement.
- ~ Après les avoir beurrés, remplissez les quatre bols à pudding aux trois-quarts avec ce mélange. Couvrez le tout d'un torchon propre bien serré par une ficelle.
- ~ Placez les bols à feu doux au bain-marie pendant 7 heures. Vous pouvez le faire en deux fois, jamais plus. Laissez reposer une journée.
- ~ Le lendemain, retirez le torchon mais laissez le disque de papier sulfurisé qui doit rester collé au pudding. Recouvrez à nouveau le bol d'un torchon propre.
- ~ Mettez vos puddings au repos pendant trois mois.
- ~ Le jour de Noël, recuisez le pudding pendant 3 heures.
- ~ Démoulez chaud, servez avec du *Brandy Butter*.

BRANDY BUTTER

Pour obtenir cette crème, mélangez d'abord dans un bol 100 g de beurre doux avec 100 g de sucre glace et 1 zeste de citron râpé. Versez petit à petit 6 cl de cognac.







RASPBERRY COBBLER

On adore les scones pour leur légèreté et leur simplicité. Cette recette va encore plus loin, le jus des framboises dans lequel trempent les scones donnant une texture complètement inédite. Alors, posez votre joli chapeau et restez chez vous : le Royal Ascot peut attendre encore un an.

RASPBERRY COBBLER

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de repos : 15 minutes

Facile

- ~ Tamisez la farine, le sel et la levure dans un grand saladier. Ajoutez le beurre et travaillez avec les doigts pour obtenir un mélange sableux.
- ~ Ajoutez le lait, petit à petit, et mélangez à l'aide d'un couteau pour obtenir une pâte homogène mais pas trop liquide.
- ~ Laissez reposer 10 à 15 minutes.
- ~ Étalez la pâte sur une surface farinée, sur une épaisseur de 3 ou 4 cm. Avec un emporte-pièce, découpez vos scones (il vous en faut douze pour cette recette) en pressant fermement, sans mouvement circulaire, tapez légèrement pour extraire les disques de pâte. Surtout ne tournez pas l'emporte-pièce, cela pourrait empêcher les scones de lever en cuisant.
- ~ Préchauffez le four à 220 °C.
- ~ Mélangez les framboises, la crème de framboises et le sucre dans un plat allant au four. Ensuite, chevauchez 12 scones crus sur le dessus. Enfournez et faites cuire pendant 20 minutes.
- ~ Servez chaud, tiède ou froid. Accompagné d'une bonne crème liquide fraîche, c'est un vrai festin.

Pour 12 à 15 scones

225 g de farine avec levure

1 c. à café de levure chimique

1 pincée de sel

25 g de sucre en poudre

50 g de beurre doux

15 cl de lait frais

400 g de framboises

1 c. à soupe de crème de framboises

3 c. à soupe de sucre en poudre

Que faire alors que les marchés financiers s'effondrent encore ?
 Il ne faut pas pleurer mes trésors.
 Mettre 5 livres sur 15h à Chepstow ne doit causer aucun dommage dans cette situation. Sinon c'est peut-être le moment de s'investir dans un dessert aussi opulent que ce *Jelly*.

RED WINE JELLY WITH GOLDFLEAF

Temps de préparation : 15 minutes
 Temps de repos : quelques heures au frais
 Facile

- ~ Faites chauffer l'eau dans une casserole, faites-y dissoudre le sucre et infuser les épices. Portez à l'ébullition pendant que vous trempez les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide.
- ~ Hors du feu, fouettez les feuilles de gélatine ramollies dans l'eau chaude épicée. Ajoutez le vin rouge et le jus de citron, puis versez dans un moule à *Jelly* huilé. Placez au frais pendant 6 heures.
- ~ Si vous le décidez avec des feuilles d'or avant de le servir, il sera vraiment splendide.

Pour 8 personnes

Il vous faut un moule à *Jelly*

5 feuilles de gélatine
 30 cl de vin rouge
 Le jus d'1 citron
 1 bâton de cannelle
 3 clous de girofle
 75 g de sucre de canne en poudre
 25 ml d'eau
 Feuilles d'or (facultatif)

20 Morzine
 10 Inter Vision
 0 Goodbye Mr Bond
 0 Muzdaher

2.00 Buzzin'boyzee
 3.20 Morzine
 3.50 Inter Vision
 4.20 Divine Gift
 4.50 Muzdaher

RATINGS' NAP: INCHNADAMPH (2.20 Haydock)
IPLEGATE'S TRIO: Waterline Twenty (Newbury) and
amph (Haydock, double) with Goodricke (Newbury)
NoW, nap: Danehill Dazzler (8.40 Newbury)

C DEVELOPMENT ASSOCIATION MAIDEN CLAIMING

MAKES (6); 2-y-o; value to the winner £3,653; 6f. (16 runners)

000	AVERTIBLE 22 M W Easterby 9-1	P Mulrennan
347	KING ALFIE 13 (B★) K Ryan 8-12	N Ca
69	SECRET TENDER 40 J Weymes 8-12	P Makin
985	ANGUS NEWZ 33 M Quinn 8-10	F No
98	AYALA COVE 5 (T) P Haslam 8-10	J Fa
50	CALOOSA 10 T Easterby 8-10	R W
8	GLOBE 19 M Meade 8-10	V S
05	PHINERINE 6 Peter Grayson 8-10	R Fit
38	SKY LODGE 22 M W Easterby 8-10	D
89250	DANCING EDGE 41 N Tinkler 8-8	P R
5065	HAPPY HARRY 12 N Tinkler 8-6	
775	TRANS VISION 28 A Berry 8-6	
467	BUZZIN'BOYZEE 34 P Eya	
58	FIRST AMONG EQUAL	
75	GLOBAL GUARDIAN	
4D24	SPITZENSPARKES 22	

TING: 4 Buzzin'boyzee, 5 Kir

Dancing Edge, Global Guardian

FAVOURITES FINISHED:

EUROWRAP EBF NOVIO

the winner £4,251; 6f.

1	RIVER CROSSING 13
41255	COUNTRYWIDE BELL
75	SWEET BOULANGER
	ANNA PAVLOVA R F
	CRESTA GOLD A B
	HAZELHURST J H
	MORZINE R Cha

TING: 9-4 Morzine,

a, 7 River Crossing

FAVOURITES FIN

THE SUNS

7,396:

76311

5-9307

5-0078

0-3845

15-583

90.00

stayed on well, not reach leaders, 5th
 (btn 2³/₄) (Newmarket 6f heap (4)
 £6,971 good to firm).
INTER VISION (9-4) 7-2 fav ran on final
 furlong, led close home, bt POMFRET
LAD (9-10) 16-1 kept on final furlong,
 headed close home, nk (11 ran)
 (Catterick 6f heap (5) £7,042 firm).
MILLION PERCENT (9-0) 12-1 effort
 final furlong, stayed on, 5th of 13 (b
 1¹/₄) to No Grouse (8-8) **BLA**
HEATH (8-12) 12-1 every char
 extra, 6th (btn 1¹/₄) **BURLEY**
 (9-2) 16-1 kept on final 2f, n
 er, 9th (btn 1¹/₄) **DIVINE SP**
 1 no impression, 10th
MARSHALL PARK (8-10)

MY S
 it reac
 Curr
 £3,
 T TIM
 8th
 (Beve
 firm)



ND
on,
21)
hcap
STA
beat
8.1
good

owcar
ed to firm).

SPELL (9-2) 16-
ch leaders, 4th of
ncy (9-5) (Warw
1648 good to firm).

MES (9-9) 7-2 jt fav
of 11 (bt 8 1/4) to P
ley 51 hcap (5) £7.0

Turkey told it will face
presented to a candle
oughest test for E

ING

FINANCIAL

et busi
ARIN Page 17

MAGUS (9-3) 5-1 led
long, ran on well, b
(8-6) 1 1/4 (8 ran)
good to soft)
25-1

PE | THUR

Le père Steve Malcolm Middlemuch, a été évacué ce matin à 03 h 40 du presbytère de Windy Bottom après qu'un incendie a ravagé ses poutres. Le père Middlemuch n'était pas en état de nous parler. Les derniers témoins à l'avoir vu rapportent qu'il venait de passer une excellente soirée à jouer au bridge et s'apprêtait à boire tranquillement un *Hot Toddy*, accompagné d'un cigare...

HOT TODDY

Temps de préparation : 5 minutes
Très fatigant

- ~ Chauffez de l'eau dans votre bouilloire.
- ~ Versez une mesure de whisky dans un bon verre, bien confortable pour la main. Ajoutez une tranche de citron que vous aurez percée de quelques clous de girofle, une cuillerée à café de sucre roux ou de miel, puis ajoutez de l'eau chaude avec modération.
- ~ Ça peut fait dormir. Génial lorsque vous êtes enrhumé.

Pour 1 verre

1 bonne mesure de whisky
1 rondelle de citron
Quelques clous de girofle
De l'eau chaude à votre goût
1 c. à café de sucre roux
ou de miel (facultatif)





Si vous voulez essayer un bon fromage britannique, le stilton est un excellent choix. Ce fromage de vache bleu du sud de l'Angleterre est d'une force formidable. Il se situe quelque part entre un roquefort et une fourme d'Ambert. Il existe de nombreux producteurs, artisanaux ou industriels. C'est un fromage qui se marie bien avec le porto. Cette tradition de les déguster ensemble après un repas ou comme amuse-gueule sur des crackers est particulièrement répandue autour des fêtes de Noël. Voir aussi les recettes pour Salade de stilton aux poires (page 64) et Soupe de stilton (page 100).

PORT & STILTON

Temps de préparation : 5 minutes
Très facile

Pour mieux servir le stilton :

- ~ Si votre voisine est un peu maladroite, ne sortez pas vos plus beaux verres en cristal.
- ~ Sortez le stilton de votre frigidaire au moins une heure avant la dégustation
- ~ Il vaut mieux en casser des morceaux avec la pointe d'un couteau que de le couper en tranches. Le fromage se casse facilement.
- ~ C'est encore meilleur avec des quartiers de poires.

Pour 4 personnes

200-300 g d'un bon stilton de fromager

Un bon porto rouge

Quelques crackers



Il n'y a rien de meilleur, après une longue randonnée dans la lande ou même une journée de shopping sous la pluie, qu'un bon bol de soupe de stilton. Ça vous réchauffe partout. Après, vous êtes repue, relaxée, contente. Ça ressemble au bonheur, n'est-ce pas ?

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Facile

STILTON SOUP

- ~ Dans une casserole, faites revenir dans un peu de beurre les oignons hachés avec les dés de pommes de terre et le céleri.
- Ajoutez les brins de persil.
- ~ Préparez le bouillon en faisant dissoudre le cube dans 1,5 litre d'eau bouillante. Versez-le sur les légumes.
- ~ Faites frémir pendant environ 15 minutes et, à la fin, ajoutez le stilton en petits morceaux.
- ~ Remuez bien, ajoutez du sel et du poivre à votre goût et servez avec des croûtons ou du bon pain de campagne croustillant et chaud.

Pour 4 personnes

400 g de stilton

25 g de beurre

1 oignon haché

1 grosse pomme de terre coupée en petits dés

2 branches de céleri coupées finement

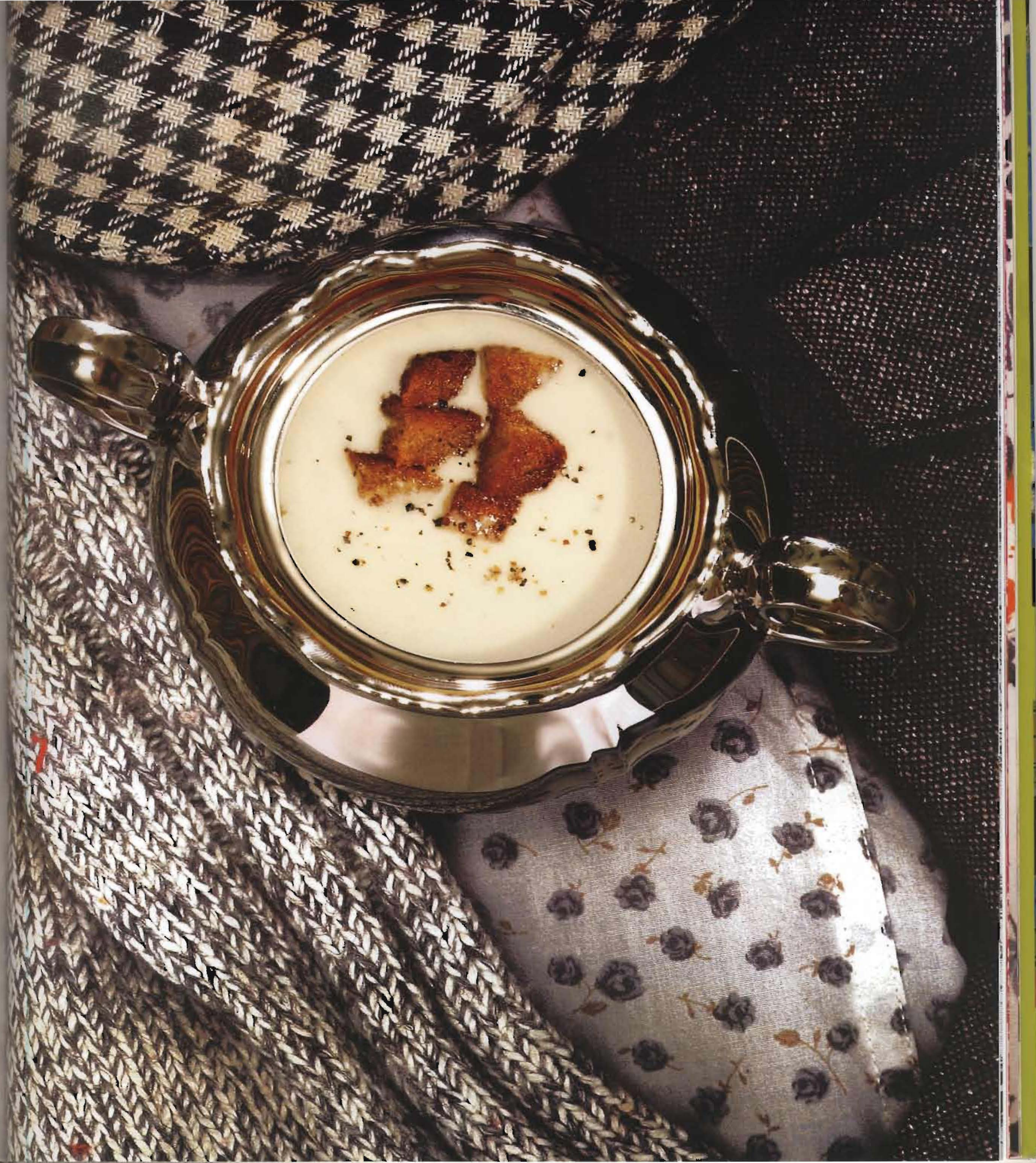
1 cube de bouillon de légumes

1,5 litre d'eau

3 c. à soupe de crème fraîche

Quelques brins de persil plat

Sel et poivre





Si vous demandez à un Anglais de se souvenir de ses années d'école et de citer un dessert typique de la cantine, il y a fort à parier que le *Jam Roly Poly* sera dans le top 3. Même devenu adulte, on continue à adorer ce dessert. Servi chaud en hiver, il procure une irremplaçable sensation de confort. Essayez !

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Temps de cuisson : 2 heures

JAM ROLY POLY

- ~ Préparez la pâte en réunissant la farine, la graisse, le zeste et le sel dans un grand saladier. Versez petit à petit de l'eau fraîche en remuant pour obtenir une pâte ferme.
- ~ Réservez au frais pendant 30 minutes.
- ~ Ensuite, roulez la pâte en un rectangle d'environ 20 cm sur 30 cm et posez-la sur un morceau de papier sulfurisé plus grand.
- ~ Étalez la confiture, en laissant un rebord de 2 cm.
- ~ Badigeonnez les bords de la pâte avec un peu d'eau ou de lait. Ensuite, roulez le *Roly Poly* sur lui-même et collez les bords. Emballez dans un torchon propre et faites cuire à la vapeur pendant 2 heures.
- ~ Laissez reposer pendant 10 minutes avant de déballer.
- ~ Coupez en tranches épaisses et accompagnez de crème anglaise.

175 g de farine

Le zeste d'1 citron

1 pincée de sel

75 g de graisse de rognons de bœuf

(ou de saindoux)

250 g de confiture de fraises

ou de framboises



La farce de ces petites tartelettes se constitue d'un mélange de fruits secs, pommes, écorces, sucre, alcool et graisse de rognon de bœuf. Dans les bonnes épiceries, vous trouverez le mincemeat anglais en bocal sans trop de difficultés. Fouinez dans les rayons exotiques ou du côté des confitures. Quant aux tartelettes, servez-les pour un apéro festif avec un bon Sherry ou une coupe d'un champagne réputé !

MINCE TARTS

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de repos : 45 minutes

Pour environ 20 Mince Tarts

Il vous faut des moules
pour faire plusieurs tartelettes
et un emporte-pièce

350 g de mincemeat anglais
en bocal (en épicerie fine)
225 g de farine
175 g de beurre
1 pincée de sel
De l'eau froide pour mélanger

- ~ Pour réaliser la pâte à la perfection, le beurre doit être très froid. Une fois pesé, emballez-le dans du papier d'aluminium et placez au freezer pendant 15 minutes avant de continuer.
- ~ Tamisez la farine avec le sel dans un grand saladier. Râpez le beurre dans la farine. Pour éviter qu'il glisse et fonde entre vos doigts, tenez-le dans l'aluminium. Vous pouvez aussi le saupoudrer de farine.
- ~ Ensuite ajoutez de l'eau fraîche petit à petit en remuant avec une cuillère en métal pour obtenir une pâte. Emballez dans du papier film et placez au frais pendant au moins 30 minutes.
- ~ Ensuite, préchauffez le four à 160 °C. Beurrez les moules et puis saupoudrez-les avec la farine. Roulez la pâte sur une épaisseur d'environ 5 mm. Avec un emporte-pièce un peu plus grand que les moules, coupez les cercles de pâte (Si vous n'avez pas d'emporte-pièce adapté, vous pouvez en confectionner un à l'aide de carton fort.) Disposez les cercles de pâte sur les moules et tartinez-les d'une cuillerée à soupe de mélange mincemeat.
- ~ Enfourniez pendant 20 minutes.







Summer Treats



Le Eton College for boys, proche de Windsor, a été fondé en 1440 par le roi Henry VI. Depuis, toute l'aristocratie britannique y va pour apprendre les maths. Chaque année, à l'occasion de la grande cérémonie des prix, les parents d'élèves s'installent sur la pelouse et dégustent le Eton Mess. La version adulte incorpore un soupçon de porto aux fraises.

ETON MESS

Temps de préparation : 30 minutes

Pas de cuisson

Facile

- ~ Lavez et coupez les fraises en quatre dans le sens de la longueur.
- ~ Placez les quartiers dans un saladier avec le jus de citron et saupoudrez de sucre en poudre. Remuez délicatement et laissez infuser pendant au moins une demi-heure. Si vous utilisez du porto, ajoutez-le en même temps que le jus de citron et le sucre.
- ~ Montez la crème en chantilly dans un grand saladier et cassez vos meringues grossièrement avec vos mains. Ajoutez à la crème les fraises et les miettes de meringues. Remuez délicatement avec une cuillère en bois. Attention à ne pas trop mélanger.
- ~ Apportez tout de suite sur la pelouse, dans de petites assiettes ou de jolis verres en cristal.

Pour 6 personnes

2 barquettes de fraises bien sucrées

4 meringues nature

Le jus d'1 citron

3 c. à soupe de sucre en poudre

3 c. à soupe de porto

(pour adultes uniquement !)

50 cl de crème double



BOARDING PASS
BRITISH AIRWAYS

CURRENCY

PASSENGER TICKET AND BAGGAGE CHECK
BRITISH AIRWAYS

BENTHAM/CHARLES MR
TO ***NOT VALID FOR***
TRANSPORTATION

RETAIN THIS

68

PASSENGER RECEIPT
NAME VUE
FRANCE

Community

European Community
PASSENGER TICKET AND



Traditionnellement destiné à accompagner des scones ou servi pour le breakfast sur des toasts, le Lemon Curd sombrait dans l'ennui lorsqu'il a trouvé une nouvelle vie sous la forme d'une *Ice Cream*.

Nous connaissons tous le bonheur d'une bonne glace faite maison. L'acidité et la douceur s'y marient parfaitement avec le crémeux. Alors vous aussi, larguez vos pantoufles et préparez-vous cette glace très *hot* !

LEMON CURD ICE CREAM

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de repos : au moins 2 heures

Harassant

- ~ Portez le lait à l'ébullition, puis retirez du feu.
- ~ Fouettez le sucre avec les jaunes d'œufs à l'aide d'un batteur électrique. La pâte doit filer en rubans comme celle d'un sabayon.
- ~ Versez le lait chaud petit à petit sur les œufs en continuant à fouetter avec le batteur. Placez le récipient au bain-marie et continuez à fouetter jusqu'au moment où la pâte nappe le dos d'une cuillère en bois. Retirez du feu et ajoutez le lemon curd.
- ~ Mettez la crème dans un bol allant au congélateur et laissez prendre. Dès que la glace commence à prendre, sortez-la du congélateur toutes les 15 minutes et fouettez encore puis replacez au congélateur.
- ~ Lorsque la crème est complètement prise, vous pouvez arrêter de fouetter et vous relaxer un peu.

Pour 6 personnes

40 cl de lait entier frais

(surtout pas de UHT)

125 g de sucre en poudre

5 jaunes d'œufs

1 pot de lemon curd





Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Temps de repos : 30 minutes
+ 2 heures au frais
Facile

C'est la boisson de l'enfant sage anglais. Culottes courtes, chaussettes jusqu'aux genoux, en vélo dans la campagne avec un joli petit chien qui suit. Ce qui est très bien avec cette recette, c'est sa facilité et la fraîcheur qu'elle vous apporte pendant les journées chaudes. Le fort goût du gingembre se marie au sucre et à l'acidité des citrons. Si jamais vous avez un petit rhume, buvez-le chaud avant de vous coucher : le lendemain, vous vous réveillerez en pleine forme pour vivre encore une magnifique journée.

GINGER BEER

- ~ Pressez 2 citrons et réservez le jus.
- ~ Épluchez la racine de gingembre et coupez-la en fines tranches. Mettez-les dans une grande casserole avec l'eau et le zeste de citron. Ajoutez le sucre et chauffez doucement pour infuser. Une bonne demi-heure devrait suffire.
- ~ Ensuite, ajoutez le jus de citron et laissez refroidir avant de placer au frais.
- ~ Coupez le dernier citron en rondelles.
- ~ Pour servir, disposez des glaçons dans un joli pichet en verre, ajoutez les rondelles de citron et versez la Ginger beer.

Pour vous et 3, 4 ou 5 autres

3 citrons non traités
1 c. à café de zeste de citron râpé
1 racine de gingembre de 4 cm
1 litre d'eau
50 g de sucre en poudre
Glaçons et lunettes de soleil pour servir



Temps de préparation : 10 minutes
Facile

Il est tout à fait typique que le match de la finale hommes de Wimbledon tombe le jour même de votre fameux tournoi de croquet. Est-ce que vos invités vont tous rester chez eux, à regarder le tennis, au lieu de venir admirer votre jolie pelouse ? Vous pouvez toujours demander à la BBC de diffuser le match plus tard ou même prier pour que la pluie tombe sur Londres. Entre-temps, faites-vous un Classic Pimm's. Tout sera plus clair.

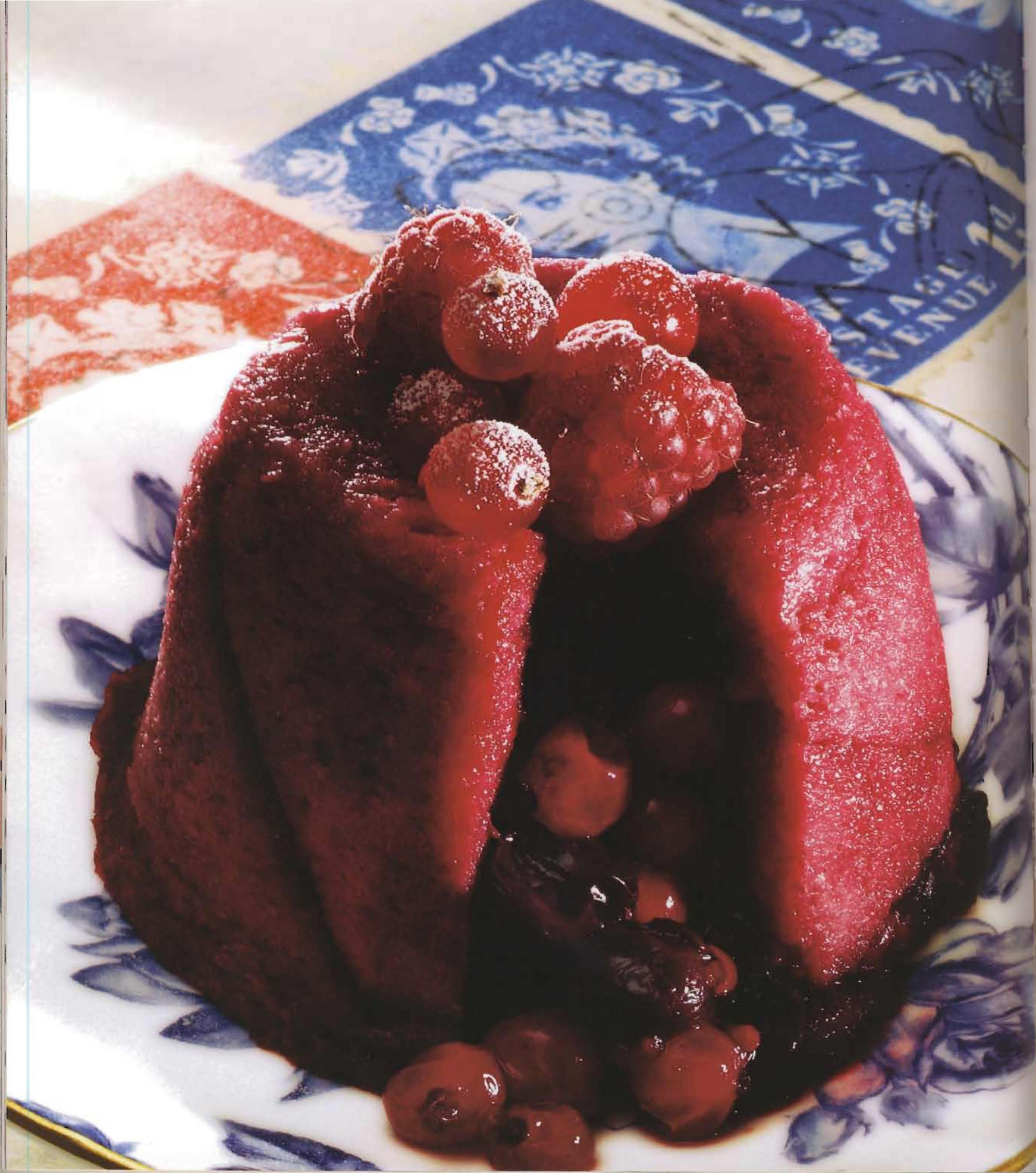
CLASSIC PIMM'S (ou presque)

- ~ Assurez-vous que vous avez les glaçons et tous les ingrédients à portée de main.
- ~ Retirez les feuilles des brins de menthe et mettez-les dans votre pichet avec une bonne poignée de glaçons.
- ~ Ajoutez les fruits et une mesure d'environ 25 cl de Pimm's N°1 (vous le trouverez chez les bons cavistes et dans les bons supermarchés).
- ~ Versez ensuite le champagne frais et remuez rapidement une seule fois.
- ~ Servez tout de suite.
- ~ C'est toujours une bonne idée d'avoir une deuxième bouteille de champagne pour un deuxième pichet. Ceci dit, il est accepté et conseillé de remplacer le champagne par de la limonade à partir du deuxième pichet.

Pour un grand pichet de 1 litre,
il vous faut :

1 demi-concombre, coupé en rondelles
fines ou en petits dés
1 orange coupée en rondelles fines
25 cl de Pimm's N°1
1 bouteille de champagne
1 botte de menthe fraîche
Un grand pichet en verre
Des glaçons





Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 24 heures

Facile

Voici un dessert saturé de fruits rouges à vous rendre toquée. Il est parfait pour un pique-nique sur la pelouse, une *Garden Party* ou un tournoi de croquet. Si vous êtes vraiment très gourmande, vous pouvez préparer cette recette pour vous toute seule. Installez-vous dans le jardin, regardez passer les nuages et laissez un bref intervalle entre chaque pudding. Il me semble entendre vos petits soupirs satisfaits...

SUMMER PUDDING

- ~ Lavez et préparez les fruits. Réservez.
- ~ Mettez l'eau à chauffer avec le sucre dans une casserole et faites-y dissoudre le sucre.
- ~ Versez la crème de framboises sur les fruits et mélangez délicatement. Puis versez le sirop de sucre sur les fruits et laissez mariner un moment. Les fruits doivent légèrement s'amollir, sans perdre leur forme.
- ~ Filtrez un peu de jus pour tremper les tranches de pain.
- ~ Beurrez chaque moule.
- ~ Écroûtez les tranches du pain de mie. Taillez 8 disques pour garnir les fonds des moules et coupez le reste en petits triangles. Trempez le pain dans le jus filtré, puis disposez les triangles de pain autour de chaque moule. Finissez avec le disque avant de remplir avec les fruits.
- ~ Posez des triangles de pain pour fermer chaque pudding et réservez au frais pendant 24 heures avec un poids sur chaque pudding.
- ~ Démouler soigneusement vos puddings, servez-les frais, accompagnés de crème chantilly ou de crème fraîche.

Pour 6 personnes

Il vous faut 6 petits moules à pudding

1 pain de mie coupé en tranches fines
 1,5 kg de fruits rouges (fraises, framboises, airelles, cassis, myrtilles)
 2 c. à soupe de crème de framboises
 30 cl d'eau
 200 g de sucre en poudre
 Beurre pour beurrer les moules



N'oubliez pas que le trifle au jerez mérite un peu d'effort de votre part aussi. Allez vous faire belle avant de goûter ce dessert des rois. Il est luxueux, crémeux et vous laissera tout à fait comblée. Promis.

SHERRY TRIFLE

Temps de préparation : 30 minutes
Facile

Pour 8 personnes

1 paquet de *Jelly* à la fraise
(rayon britannique dans
les bonnes épiceries)
200 g de biscuits à la cuillère
8 jaunes d'œufs
75 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille
50 cl de lait
15 cl de vin de Jerez doux
de bonne qualité
30 cl de crème double

- ~ Fouettez ensemble le sucre et les jaunes d'œufs. Puis ajoutez la gousse de vanille fendue en deux dont vous aurez préalablement gratté les graines sur les œufs. Faites chauffer au bain-marie en fouettant le lait sur les œufs. Remuez souvent à l'aide d'une cuillère en bois et petit à petit la crème anglaise prendra une consistance épaisse et homogène. Retirez du feu et laissez refroidir.
- ~ Trempez rapidement les biscuits dans le jerez et disposez-les au fond d'un très joli saladier en verre ou dans des coupes individuelles.
- ~ Suivez les instructions sur le paquet pour faire le *Jelly* avant d'en verser juste un peu sur les biscuits pour les couvrir. Laissez prendre dans le frigo. Vous pouvez ensuite étaler une couche de crème anglaise sur le trifle.
- ~ Montez la crème double en chantilly, mais pas trop ferme, et étalez-la sur la crème anglaise pour former une dernière couche...
- ~ Vous pouvez également agrémenter le *Jelly* de quelques fruits de saison pour ajouter un peu d'originalité ou votre touche personnelle.





Sille bub est le nom d'origine de ce dessert décadent. À l'époque d'Elizabeth I, on le préparait avec un vin de Sillery, en Champagne. Quant au *bub*, il s'agit tout simplement des bulles. Aujourd'hui on ne verse plus le lait de vache directement dans l'alcool comme nos ancêtres, et on fait plutôt ça dans une jolie cuisine bien propre. À la base c'est un dessert crémeux au citron et au vin doux. Vous pouvez essayer avec du cognac, du xérès ou même remplacer le sucre par du miel.

SYLLABUB

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Temps de repos : 24 heures au frais

Peu difficile

- ~ La veille, portez le vin et le sucre à ébullition dans une casserole, puis baissez le feu et laissez réduire de moitié. Retirez du feu et laissez refroidir.
- ~ Ajoutez le cognac et le zeste de citron. Laissez infuser quelques heures.
- ~ Dans un grand saladier, montez la crème en chantilly en ajoutant le vin sucré petit à petit. Une fois que vous avez tout incorporé, dressez vos verres de syllabub et, idéalement, placez-les au réfrigérateur pour une nuit. Mais bon : ça n'est pas mal non plus servi tout de suite.
- ~ Si l'alcool se sépare de la crème, ne vous inquiétez pas. Cela ne changera pas le goût et ne sera pas moins décadent. Vos invités devront tout simplement manger et boire en même temps.

Pour 6 personnes environ

1/2 bouteille de sauternes

ou autre vin liquoreux

4 c. à soupe de cognac

50 g de sucre en poudre

Le zeste râpé de 2 citrons

50 cl de crème double de très bonne qualité





Si vous connaissez la Cornouailles, vous connaissez le *clotted cream*. C'est le principal produit exporté de cette région et les Anglais en sont très fiers. Il s'agit d'une crème incroyablement onctueuse, de couleur jaune, avec une texture de velours craquelé assez unique. Délicieux avec un *Cream Tea* sur des scones et aussi dans cette recette secrète. Vous comprendrez pourquoi c'est aussi délicieux quand vous aurez vu le vert intense des prairies et toutes ces vaches contentes partout. Vous pouvez commander le *clotted cream* directement d'Angleterre par Internet mais il se trouve parfois aussi dans les bonnes épiceries. Il est possible de le congeler.

CLOTTED CREAM ICE CREAM

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de repos : quelques heures
Peu difficile

- ~ Fouettez dans un grand saladier les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte très lisse, à texture de ruban. Si vous avez un robot, c'est très rapide.
- ~ Dans le même temps, portez le lait à ébullition, puis retirez du feu. Versez le lait chaud sur le sabayon (émulsion d'œufs et de sucre) et mélangez bien avec un fouet. Placez au bain-marie pendant quelques minutes. Quand le mélange épaissit, vous pouvez fouetter de nouveau et puis ajouter le *clotted cream*. Laissez refroidir.
- ~ Si vous avez une sorbetière, suivez les instructions de votre modèle pour aller plus loin.
- ~ Sinon, versez le mélange dans un récipient (en aluminium ou en plastique), couvrez et placez au congélateur. Une fois par heure, retirez du congélateur et fouettez de nouveau avec un batteur électrique. Puis couvrez et remettez au congélateur... jusqu'au moment de déguster.

Pour 8 personnes

35 cl de lait
5 jaunes d'œufs
125 g de sucre
15 cl de *clotted cream*
(ou à défaut de crème double épaisse)

Il y a deux saisons en Angleterre :
l'hiver et le 16 juillet. Cela ne nous
laisse pas trop de temps pour nous
plaindre de la chaleur. Mais, dans
le cas bien improbable d'une canicule,
vous pouvez tout à fait vous autoriser
un caprice, pour une fois, et exiger une
limonade bien fraîche, acide à souhait
pour soulager cette soif dramatique.
N'est-il pas bon que le monde tourne
de temps en temps autour de vous ?

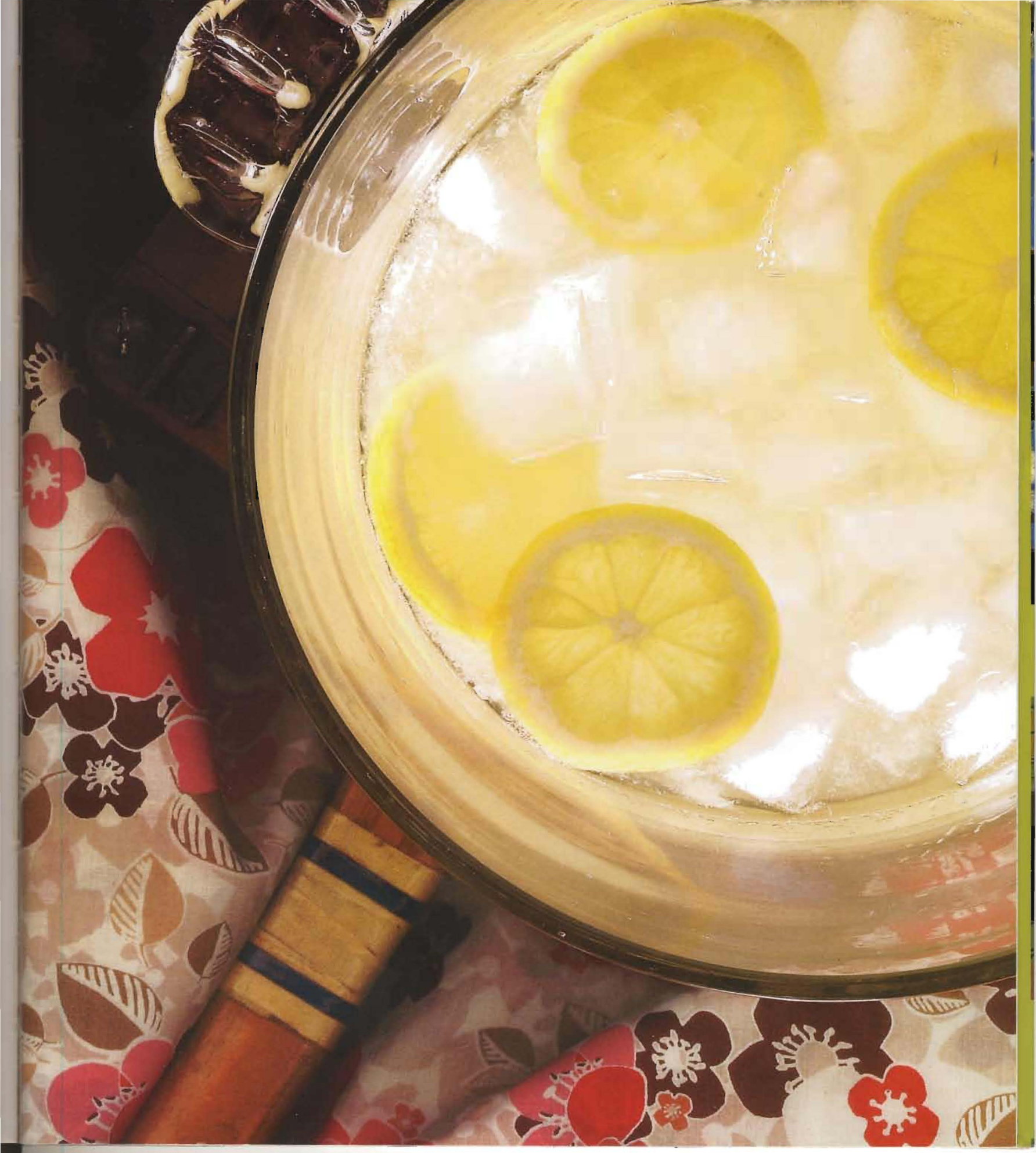
LEMONADE

Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Temps de repos : 2 heures au moins
Très facile

- ~ Retirez le zeste et pressez 12 citrons.
- ~ Mettez l'eau à chauffer avec les zestes et les morceaux des citrons pressés dans une grande casserole. Faites-y dissoudre le sucre. Retirez du feu et ajoutez le jus des citrons. Laissez refroidir.
- ~ Lavez et coupez le citron restant en fines rondelles.
- ~ Ensuite, versez la limonade dans un grand pichet avec les fines rondelles de citron frais. Servez pendant les journées chaudes.

13 citrons jaunes
80 g de sucre en poudre
1,5 litre d'eau







CARNET D'ADRESSES

Monoprix.fr

La Grande Épicerie de Paris
38, rue de Sèvres 75007 Paris
www.lagrandeepicerie.fr

Galleries Lafayette Gourmet
97, rue de Provence 75009 Paris
www.gallerieslafayette.com

Saveurs d'Irlande et d'Écosse
5, cité du Wauxhall 75010 Paris
Tél. : 01 42 00 36 20

The Gourmet Shoppe
139, rue Ordener 75018 Paris
Tél. : 01 42 55 10 31

Old England
12, boulevard des Capucines 75009 Paris



REMERCIEMENTS

Mathilde de L'Ecotais pour ses photos magnifiques, son amitié
et pour sa capacité de me supporter en cuisine (quel bordel!).

Séverine Dargaisse, Hélène Fullena, Simon Hincks et Saliha Fellache
pour leur aide précieuse.

Eric Ellart

Claire Barnett and all the lovely ladies of choice.

Nathalie Démoulin pour sa patience, sa confiance et la liberté
qu'elle nous a donnée dans la création de ce livre.

Janet, Edward and Louise for the irony of the whole thing and all the lovin'.

Old England, Paris pour l'emprunt des articles des pages 89, 90, 91, 109.

Liberty, London pour leurs jolis tissus.

Mum, Mike, Dad, Stephanie, Peter, Ruth and James.



kitsch'n

Né dans le nord de l'Angleterre où le beurre est roi, **John Bentham** a été témoin de la révolution culinaire qui a eu lieu en Grande-Bretagne depuis la fin des années 1970. Après avoir travaillé dans la publicité à Londres, il est devenu... fermier biologique en Californie où il a trouvé un nouveau rapport avec la nature et ses délices. Aujourd'hui il travaille comme styliste et rédacteur culinaire pour la presse et l'édition, en France et en Angleterre. Inspiré par ses voyages et ses rencontres dans le monde, il garde un grand amour pour la cuisine anglaise et ses excentricités. Il vit à Paris. Il a notamment réalisé le stylisme du livre *Riz gourmand* (Marabout).

Photographe indépendante, **Mathilde de l'Ecotais** a travaillé pour des agences de presse et des magazines avant de venir à la photographie culinaire et à la nature morte. Elle a signé les images de plusieurs livres d'Alain Ducasse, en particulier *Le Grand Livre de cuisine* et *Bistrots, brasseries et restaurants de tradition*.

DANS LA MÊME COLLECTION

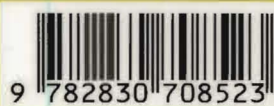
Les Douceurs de Kenzo, une année de pâtisseries orientales, de Samira Fahim et L'Hassen Rahmani



De l'autre côté de la Manche, le temps s'arrête à 17 heures pour le thé.
Pas seulement une tasse de Earl Grey et un nuage de lait : des cakes et des biscuits,
des sandwiches et des petits salés, des snacks, des puddings et autres desserts, quelques boissons fortes.

John Bentham nous donne 50 recettes salées et sucrées typiquement british
et nous initie au grand art du grignotage. Alors sortez la porcelaine à fleurs
et invitez un tas de gens à passer une excellente après-midi gourmande chez vous.

25,00 € TTC prix France



www.lamartiniere.fr