

Anne Willson

Cuisine **ÉCOSSAISE**

Au fil des siècles, les Écossais ont créé, en utilisant les produits de la mer et du terroir, une cuisine simple mais savoureuse. C'est une cuisine riche, aux saveurs robustes et truculentes. À l'heure du thé, la préférence va aux Scottish baps (baps), Shortbread (sablés), tandis que les Forfar bridies (petits feuilletés de viande) et Scotch eggs (œufs écossais) font de délicieux snacks.

Laissez-vous tenter par ces mets savoureux et découvrez par exemple la soupe Cock-a-leekie, le Finnan Haddie (haddock sauce moutarde), le Tweed Kettle (saumon poché), le Hotch Potch (ragoût d'agneau) et le Stoved Chicken (poulet en cocotte).

ISBN 3-89508-321-6



9 783895 083211

KÖNEMANN





LA CUISINE ÉCOSSAISE



Au fil des siècles, les Écossais ont créé, en utilisant les produits de la mer et du terroir, une cuisine simple mais savoureuse. C'est une cuisine riche, aux saveurs robustes et truculentes.

INGRÉDIENTS

Atholl Brose : il s'agit d'une boisson alcoolisée servie pour les grandes occasions; elle est obtenue en faisant infuser de la farine d'avoine dans de l'eau chaude. Ensuite, on filtre et sucre avec un miel doux. On la met en bouteille en ajoutant en dernier une gorgée de whisky; il faut la laisser reposer avant de la boire. Cette boisson sucrée, au goût noisette, compte beaucoup d'amateurs notamment lors de la Burns'Night – nuit dédiée au poète national Robert Burns (1759-1796).

Babeurre : petit lait qui reste après le battage de la crème dans la préparation du beurre. Bannock de Selkirk : pain allongé ou miché à base de levain, souvent sucré, apparu au milieu du XIX^e siècle. À l'origine, ce bannock était cuit

sur une plaque en fonte et servi à certaines occasions. On en fait aussi sans levain et avec de la farine d'avoine; il est servi avec le repas à la place du pain – notamment en petits pains ronds au lait appelés baps.

Cabillaud : pendant des siècles, c'était le seul poisson qu'on pouvait pêcher toute l'année, du fait qu'il pouvait être conservé dans du sel. En principe, le cabillaud est préparé bouilli, poché ou cuit au four, et servi avec de la moutarde, du persil ou une sauce aux œufs. On le fait cuire dans un court bouillon à base de poisson, de foie et de farine d'avoine.

Drambuie : liqueur de whisky.

Farine d'avoine : avec la pomme de terre, elle constitue l'ingrédient de base de la

cuisine écossaise, surtout dans le Nord. Elle est utilisée pour confectionner le porridge, des biscuits, des gâteaux, pour croquettes, des boissons, pour farcir le poisson, la viande et la volaille. On la trouve en grains fins, moyens ou gros.

Gibier : on trouve la grouse – coq de bruyère typique d'Écosse –, le pigeon, la perdrix, l'oie, la dinde, le canard, le faisán, le chevreuil et le lapin. Les animaux sont souvent bardés de lard pour empêcher qu'ils ne dessèchent à la cuisson. La viande de gibier est très maigre.

Grouse : cette grouse, coq de bruyère originaire d'Écosse, reste souvent pendue à l'air libre pendant plusieurs jours pour la faire faisander. Elle est préparée ensuite à la cocotte ou rôtie au four, et servie avec une sauce à la mie de pain, dans son jus avec des chips. Si



l'on a affaire à un coq plus tout jeune, il est préférable de le préparer en civet, en pie ou en pâté.

Haggis : c'est la saucisse nationale écossaise, remontant aux Celtes, de forme ronde dont l'enveloppe est faite de panse de mouton, ou d'un boyau de bœuf. Cette membrane est farcie avec un mélange de viande hachée de cœur, de poulmon, de foie, de saindoux et de farine d'avoine. Le haggis est servi principalement au Nouvel An, à la Saint André ou de la Burns' Night, accompagné de purée de pommes de terre, de purée de navets, de rutabagas, et arrosé de whisky.

Hareng : c'est quasiment le poisson traditionnel d'Écosse. Il peut être frit, grillé, farci, rôti, et normalement accompagné de porridge.

Hogmanay : c'est le nom écossais donné au Nouvel An. On sert le haggis et du Het Pint, lait de poule alcoolisé pour l'occasion.

Poisson : qu'il soit frais,



séché, fumé ou salé, le poisson occupe une place de choix dans la cuisine écossaise. Les harengs marinés en saumure et fumés sont connus sous l'appellation de kippers. Le merlan, le saumon et le fameux haddock sont également fumés.

Porridge : c'est le petit-déjeuner national en Écosse. Il est préparé soit avec de la farine, soit avec des flocons d'avoine, puis servi avec du miel, du lait ou de la crème liquide. Par grand froid, il est quelquefois aspergé de whisky.

Saindoux : le saindoux – graisse de porc fondue – est encore très utilisé dans la cuisine des pays d'Europe du Nord.

Skirlies : il s'agit d'oignons que l'on fait revenir à feu



doux dans du saindoux avant d'ajouter de la farine d'avoine et de faire cuire en remuant jusqu'à ce qu'on obtienne un mélange épais. Les skirlies accompagnent les viandes, le gibier à plume, le poisson, les plats à base de pomme de terre, mais ils peuvent être aussi utilisés pour farcir un poulet, roulés en boules et cuits à la vapeur, plongés sous formes de croquettes dans un bouillon, ou encore cuits dans un couscousier.

Viande : les meilleurs morceaux du bœuf sont utilisés sous forme de rôtis, de filets, de steaks et de viande hachée. L'agneau – et le mouton – sont souvent utilisés en farces, en soupes ou en ragouts. Les Écossais apprécient beaucoup aussi les abats de ces deux animaux, comme la langue, le foie, le cœur, le mou, les rognons, les tripes et le ris.



Dans une grande jatte, mettez les fruits, le whisky, les zestes et mélangez.



Dans un bol, battez ensemble le beurre et le sucre. Ajoutez les œufs peu à peu. Battez.



Ajoutez les ingrédients secs, les amandes pilées et le lait.



Enfoncez légèrement les amandes en dessinant le décor de votre choix.

PÂTISSERIE

En Écosse, on offre des pâtisseries presque à chaque repas, y compris au petit-déjeuner, copieux, les baps, petits pains au lait sortant tout chauds du four.

Dundee cake



Célèbre gâteau aux fruits
à l'arôme très subtil.

Temps de préparation :

20 minutes

Temps de cuisson :

1 heure 15 minutes

Laisser reposer 20 minutes

Pour un gâteau de 20 cm
de diamètre

1 cuil. à café d'écorce
d'orange râpée

150 g de sucre roux

3 œufs battus

11/2 tasse de farine tamisée

1/2 cuil. à café de levure

1 cuil. à soupe d'amandes
pilées (broyées)

1/3 de tasse de lait

50 g d'amandes épluchées

1. Préchauffez le four à 160 °C. Beurrez ou huilez un moule à gâteau de 20 cm de diamètre, ou disposez sur le fond et les bords une feuille de papier en téflon. Dans une grande jatte, mélangez les raisins de Smyrne, les raisins de Corinthe, les raisins secs, l'écorce d'orange en morceaux, le whisky et les

zestes de citron et d'orange.
2. À l'aide d'un batteur électrique, battez dans un bol le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne moussueux. Ajoutez les œufs un par un en battant bien à chaque fois. Versez cette crème sur les fruits
3. Ajoutez ensuite la farine, la levure, le lait et les amandes pilées. À l'aide d'une cuillère

métallique, tournez jusqu'à ce que les ingrédients forment un mélange homogène.

4. Versez cette préparation dans le moule; lissez bien la surface. Enfoncez légèrement les amandes épluchées en formant le motif de votre choix.

Faites cuire au four 1 heure 15 minutes, jusqu'à ce qu'une pointe de couteau enfoncée en ressorte parfaitement sèche. Attendez 20 minutes avant de démouler le gâteau et de le mettre à refroidir sur une grille.

Note :

Votre Dundee cake se conservera sans difficulté six à huit semaines dans une boîte hermétique. On le consomme pour les mariages, les baptêmes et même pour Noël, avec une décoration appropriée. C'est aussi un gâteau idéal pour le teatime.

Black Bun



Préparez-le plusieurs semaines à l'avance pour lui permettre de s'affiner.

2 1/2 tasses de farine tamisée
180 g de beurre découpé en morceaux
1 cuil. à soupe de sucre
2 jaunes d'œufs
2 cuil. à soupe d'eau froide
375 g de raisins secs hachés
300 g de raisins de Corinthe
1/2 tasse d'écorce d'orange et de citron
100 g d'amandes épluchées et pilées
2/3 de tasse de sucre en poudre en supplément
2/3 de tasse de farine tamisée

Temps de préparation :

40-50 minutes

Temps de cuisson :

2 heures 30

Pour un gâteau de 23 cm de long

1 cuil. à café de poivre de la Jamaïque
1 cuil. à café de gingembre en poudre
1 cuil. à café de cannelle en poudre
2 cuil. à soupe de whisky
1/4 de cuil. à café de bicarbonate de soude
1/2 tasse de petit lait
1 œuf + 1 jaune battus
1 blanc d'œuf battu en neige
1 cuil. à café de sucre cristallisé

1. Huilez un moule à gâteau en téflon de 23 x 13 x 7 cm. Dans le récipient de votre mixeur, mettez la farine, le beurre et le sucre. Mixez une dizaine de secondes. Ajoutez les jaunes d'œufs et l'eau; mixez à nouveau 15 secondes, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien onctueuse. Mettez-la

20 minutes au réfrigérateur recouverte d'un film de plastique alimentaire.
2. Préchauffez le four à 180 °C. Dans une grande jatte, mettez les fruits secs, l'écorce d'orange et de citron, les amandes, le sucre, les épices et le whisky; mélangez bien. Versez la farine par dessus et le

bicarbonate; ajoutez le lait, l'œuf entier et le jaune. Mélangez bien avec une spatule de bois.

3. Prenez 2/3 de la pâte et étendez-la au rouleau de façon à couvrir le fond et les parois du moule en la faisant déborder de chaque côté sur 1,5 cm. Garnissez avec le mélange de fruits en tassant bien; égalisez la surface. Étendez le reste de pâte pour en faire un couvercle. Badigeonnez la pâte au bord du moule ainsi que les fruits au blanc d'œuf.

4. Placez le couvercle de pâte sur les fruits. Appuyez pour bien le faire adhérer. Soudez bien les bords en les pressant. Badigeonnez le dessus du black bun avec le reste de blanc d'œuf; saupoudrez de sucre. Après 1 heure de cuisson, réduisez la température à 160 °C et laissez encore au four pendant 1 heure. 30. Le black bun doit être bien doré. Laissez refroidir dans le moule. Il peut se conserver pendant un an.



Ajoutez les jaunes d'œufs, l'eau et mixez pour former une pâte onctueuse.



Ajoutez le lait, l'œuf et le jaune aux fruits. Mélangez à la spatule de bois.

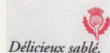


Garnissez le moule en pressant sur le mélange. Égalisez la surface.



Badigeonnez le couvercle de blanc d'œuf puis saupoudrez de sucre.

Shortbread



Délicieux sablé.

250 g de beurre
2/3 de tasse de sucre en poudre
1 2/3 de farine tamisée

Temps de préparation :
12 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Pour un sablé rond de 27 cm
de diamètre

1. Préchauffez le four à 160 °C. Beurrez ou huilez un moule à pizza de 28 cm de diamètre. Dans un bol, battez au batteur électrique le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils forment une mousse crémeuse.

2. Versez-la dans une grande jatte; ajoutez les deux farines. Mélangez à l'aide d'une spatule de métal pour obtenir une pâte onctueuse. Posez-la sur un plan de travail fariné. Pétrissez encore 30 secondes.

3. Placez-la sur le moule à pizza et étalez-la en pressant légèrement avec les doigts

(voir note). Pincez les bords pour les canneler. Piquez la surface avec une fourchette et, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, dessinez 16 parts.

4. Saupoudrez de sucre cristallisé; faites cuire au four 35 minutes sur la plaque intermédiaire jusqu'à ce que le gâteau soit bien ferme et légèrement doré. Laissez refroidir dans le moule.

Note :

Le moule doit être plus grand que le sablé cru, puisqu'il va s'étendre à la cuisson.

CUISI-TRUC

Pour les grandes occasions, vous pouvez décorer le shortbread d'amandes effilées, d'écorce d'orange ou de citron confite. Vous pouvez utiliser aussi un moule à sablé. Mettez au réfrigérateur 30 minutes. Si vous voulez varier les parfums, vous pouvez ajouter au stade 1 une cuillère à café de noix de coco en poudre, ou d'écorce d'orange ou de citron.



Battez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils forment une mousse crémeuse.



À l'aide d'une spatule métallique, mélangez pour obtenir une pâte onctueuse.



Dans le moule à pizza, étalez la pâte avec les doigts.



Après avoir dessiné 16 parts avec un couteau, saupoudrez de sucre.

Biscuits d'avoine



Temps de préparation :

5 minutes

Temps de cuisson :

25 minutes

Pour 25 biscuits

2 tasses de farine d'avoine
(si possible de deux fineses
différentes)

1/2 cuil. à café de levure

1/2 cuil. à café de sel

1 cuil. à café de sucre en
poudre

60 g de saindoux fondu

125 ml d'eau chaude

1. Préchauffez le four à 180 °C. Recouvrez une plaque (ou deux) de four de papier sulfurisé. Dans une grande jatte, mélangez

la farine d'avoine, la levure, le sel et le sucre. Creusez un puits dans le milieu; ajoutez le saindoux et l'eau. 2. À l'aide d'une spatule,

mélangez pour obtenir une pâte ferme. Déposez-la sur votre planche saupoudrée de farine d'avoine. Aplatissez-la pour en faire un carré.

3. Roulez la pâte jusqu'à ce que vous obteniez un carré de 30 x 30 cm de côté et de 3 mm environ d'épaisseur. Découpez en losanges de 6 cm de côté. Répétez l'opération avec les restes de pâte.

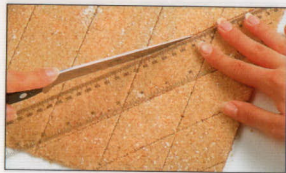
4. Placez les biscuits d'avoine sur la plaque du four à 5 cm d'intervalle et faites cuire 25 minutes. Laissez refroidir sur la plaque.



Mélangez le saindoux et l'eau à la farine d'avoine pour obtenir une pâte bien ferme.



Pressez la pâte du plat de la main pour en faire un carré.



Avec un couteau bien aiguisé, découpez en losanges de 6 cm de côté.



Disposez les biscuits sur une plaque à 5 cm d'intervalle.



Bannock de Selkirk



Se déguste nature ou avec du beurre.

2 cuil. à soupe de farine
tamisée

1 cuil. à café de sucre
en poudre

1 sachet de levure

375 ml de lait tiède

4 tasses de farine tamisée
à part

Temps de préparation : 1 heure

40 minutes

Temps de cuisson :

40 minutes

*Pour un gâteau de 28 cm de
diamètre*

1 cuil. à café de sel

1/2 tasse de sucre en poudre

1/3 de tasse d'écorce d'orange
et citron

2/3 de tasse de raisins

de Smyrne

100 g de saindoux

(ou de beurre), fondu

1. Beurrez un moule à pizza de 28 cm de diamètre. Dans un bol, mélangez la farine, le sucre et la levure. Ajoutez lentement le lait; tournez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Recouvrez d'un film de plastique alimentaire et laissez reposer à un endroit chaud de la cuisine pendant 10 minutes.

2. Versez dans une jatte la farine, le sel et le sucre. Ajoutez les zestes d'orange et de citron, les raisins et remuez. Creusez un puits dans le milieu; ajoutez la première pâte et le saindoux. Tournez bien jusqu'à obtenir une pâte onctueuse.

3. Déposez la pâte sur un

plan de travail fariné, pétrissez pendant 3 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Formez une boule que vous placez dans une jatte légèrement huilée; laissez reposer dans un endroit chauffé pendant 1 heure, recouverte d'un film de plastique alimentaire.

4. Préchauffez le four

à 210 °C (four à gaz :

190 °C). Pétrissez à nouveau

la pâte 2 minutes. Étalez-la

à la taille de votre moule.

Laissez encore reposer 20 minutes dans un endroit chaud recouverte d'un film de plastique alimentaire.

Enfoncez le doigt dans la pâte pour faire des marques. Faites cuire 40 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Au bout de 5 minutes, mettez à refroidir une grille.



Ajoutez petit à petit le lait. Mélangez bien.



Ajoutez le saindoux et le mélange contenant la levure. Mélangez bien.



Sur un plan de travail fariné, pétrissez la pâte 3 minutes.



Enfoncez votre doigt dans la pâte pour faire des marques.



Baps écossais



*Servis au petit-déjeuner
accompagnés de bacon.*

3 1/2 tasses de farine tamisée
1 cuil. à café de sucre en
poudre
1 sachet de levure
250 ml de lait tiède

1 1/2 cuil. à café de sel
45 g de saindoux ou
de beurre, fondu
1 cuil. à soupe de farine
1/2 cuil. à café de levure chimique

1. Saupoudrez de farine deux plaques de four à 32 x 28 cm. Dans un bol, mélangez 2 cuillères à soupe de farine, le sucre et la levure. Ajoutez progressivement le lait et tournez pour obtenir un mélange lisse. Faites lever 10 minutes dans un endroit chauffé, recouvert d'un film de plastique alimentaire. Dans une jatte, mettez le reste de farine et le sel.

Creusez un puits au milieu, ajoutez le saindoux ou le beurre fondu, et le mélange contenant la levure (la première préparation à la levure). Mélangez bien.

2. Déposez la pâte sur un plan de travail fariné et pétrissez-la 3 minutes.

Formez une boule que vous mettez dans une jatte huilée et laissez lever 1 heure dans un endroit chaud, recouverte

Temps de préparation :
1 heure 45 minutes
(y compris le temps de levage)
Temps de cuisson :
30 minutes
Pour 12 baps

d'un film de plastique alimentaire.

3. Préchauffez le four à 210 °C (four à gaz : 190 °C). Pétrissez à nouveau la pâte 2 minutes. Partagez-la en douze morceaux. Pétrissez chaque morceau pendant une minute, roulez en boule et aplatissez au rouleau pour former un ovale.
4. Disposez les baps sur la plaque de four; saupoudrez de farine. Laissez reposer encore 15 minutes dans un endroit chaud. Sur chaque bap, faites une marque avec votre doigt. Faites cuire 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servez froids.



Placez dans un endroit chaud, recouvert d'un film de plastique alimentaire.



Roulez la pâte en boule et mettez-la dans une jatte huilée.



Roulez chaque morceau de pâte en ovale.



Avec le doigt, faites une marque au centre de chaque ovale.





Découpez la viande en dés de 5 mm.



Déposez une portion de viande au centre du rond de pâte. Badigeonnez d'eau le bord.

SNACKS

En raison du climat et des conditions de vie assez rudes, les snacks écossais sont souvent très nourrissants et peuvent constituer un plat unique de déjeuner.

Forfar Bridies



*Peuvent se servir au déjeuner
accompagnés d'une salade verte.*

Temps de préparation :

25 minutes

Temps de cuisson :

1 heure 20 minutes

Pour 6 bridies

750 g d'aloyau
Sel, poivre
1 cuil. à café de graines
de moutarde en poudre
1 gros oignon émincé

Une pâte feuilletée congelée
1/3 de tasse de graisse
de rognon (saindoux)
4 cuil. à soupe de bouillon
de bœuf

1. Préchauffez le four à 210 °C (four à gaz : 190 °C). Huilez l'une de vos plaques à four. Éliminez toute trace de gras de la viande; découpez-la en dés de 5 mm de côté que vous mettez dans une jatte. Ajoutez l'oignon, le saindoux, le bouillon et

la moutarde. Salez, poivrez puis mélangez bien.
2. Découpez la pâte feuilletée en 6 parts rondes de 17 cm de diamètre.
3. Placez une part de farce au centre de chaque cercle. Badigeonnez d'eau le bord sur une seule moitié,



Refermez en formant une sorte de demi-lune.



Faites cuire jusqu'à ce que les bridies soient fermes et légèrement dorés.

puis fermez en pinçant bord à bord comme pour un chausson. Posez les bridies sur votre plaque, soudez vers le haut.
4. Faites cuire 20 minutes; puis réduisez la température à 180 °C et cuisez encore 1 heure.

Scotch woodcock



Servir aussitôt fait.

4 tranches de pain de mie
sans la croûte
45 g d'anchois à l'huile,
égouttés
2 cuil. à café de jus
de citron

Temps de préparation :
15 minutes
Temps de cuisson :
25 minutes
Pour 4 personnes

de beurre; ajoutez les œufs.
Faites cuire à feu doux
4 minutes en remuant.
Retirez du feu et recouvrez
les toasts à la pâte d'anchois.

1. Préchauffez le four à 180 °C. Découpez les tranches de pain de mie en deux dans le sens de la diagonale. Disposez-les sur une plaque à four non graissée. Faites-les griller au four jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Laissez-les refroidir.
2. Dans un bol, réduisez en purée avec une fourchette

les anchois et le jus de citron. Ajoutez petit à petit le beurre en en gardant la valeur d'une cuillère à café; remuez jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
3. Tartinez une face des toasts avec cette pâte. Disposez 2 tranches sur chaque assiette.
4 Dans une jatte, mettez les œufs, la crème, le persil et le poivre de Cayenne. Battez bien. Faites chauffer dans une poêle le reste

CUISI-TRUC

Les œufs brouillés cuits au bain-marie sont plus moelleux, mais cela prend plus que les 4 minutes indiquées dans la recette. Faites cuire les œufs au moment de servir. Si vous trouvez que les anchois ont un goût trop fort, vous pouvez les remplacer par des sardines à l'huile, aussi égouttées.



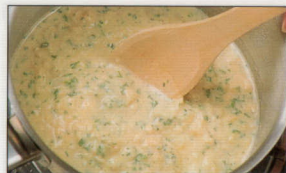
Disposez les triangles de pain de mie sur une plaque non graissée.



Incorporez le beurre, en en gardant l'équivalent d'une cuil. à café.



Tartinez vos triangles grillés avec le beurre d'anchois.



Remuez avec une spatule de bois à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient pris.

Œufs écossais



Excellents pour le pique-nique.

250 g de chair à saucisse

1 oignon émincé

2 cuil. à soupe de chapelure

1 œuf dont le blanc est séparé
du jaune

1 cuil. à soupe de persil haché

Temps de préparation :

15 minutes

Temps de cuisson :

8 minutes

Pour 4 œufs

Sel, poivre

1 pincée de muscade

4 œufs durs

1/2 tasse de chapelure

Bain d'huile

1. Mettez dans une jatte la chair à saucisse, l'oignon, la chapelure, le jaune d'œuf, le persil, la muscade. Salez, poivrez, et mélangez bien.

2. Faites 4 portions. Avec les mains mouillées, enveloppez complètement chaque œuf dur de cette préparation.

3. Trempez chaque œuf dans le blanc d'œuf battu, puis roulez-les bien dans

la chapelure.

4. Faites chauffer votre bain d'huile. Faites cuire les œufs à température moyenne jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants. Retirez-les de l'huile et mettez-les à égoutter.



Mélangez la chair à saucisse, l'oignon, la chapelure, le jaune d'œuf, le persil, la muscade. Salez, poivrez.



Enveloppez complètement chaque œuf d'une couche de viande, en pressant bien.



Trempez dans le blanc d'œuf puis roulez dans la chapelure.



Retirez de l'huile avec une écumoire, égouttez sur du papier absorbant et laissez refroidir.

Crumpets écossais



Temps de préparation :
8 minutes
Temps de cuisson :
16 minutes
Pour 9 crumpets

*3/4 de tasse de farine tamisée
1 sachet de levure chimique
1 cuil. à café de sucre
en poudre*

*1 œuf battu
2/3 de tasse de lait
10 g de beurre fondu*

1. Mélangez dans une jatte la farine, le sucre et la levure.
2. Creusez un puits dans le milieu. Ajoutez lentement l'œuf et le lait. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Badigeonnez avec du beurre le fond d'une poêle en téflon et 5 emporte-pièces. Faites chauffer la poêle 1 minute.
3. Mettez deux cuillères à soupe de pâte dans chaque rond. Faites cuire à feu doux 8 minutes sans retourner.

Les crumpets sont cuits lorsque la surface est prise et qu'il n'y apparaît plus d'écume. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Note :

Il est préférable de regraisser les ronds à chaque usage. Pour sortir le crumpet, passez une pointe de couteau tout autour.

CUISI-TRUC

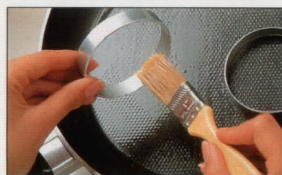
Pour rendre les crumpets plus légers, vous pouvez battre le blanc d'œuf en neige et l'incorporer à la pâte au dernier moment. Les crumpets se mangent chauds ou, s'ils sont froids, grillés, tartinés de beurre ou de confiture, voire accompagnés de jambon et d'un fromage à pâte molle.



Mélangez dans une jatte la farine, le sucre et la levure.



Creusez un puits dans le milieu, ajoutez progressivement l'œuf et le lait.



Badigeonnez de beurre 5 emporte-pièces.



Versez deux cuil. à soupe de pâte dans chaque rond.



Drop Scones



Semblables aux pikelets.

1 tasse de farine tamisée
1 sachet de levure
1 cuil. à soupe de sucre en
poudre

1/2 cuil. à café de sel
2 œufs battus
125 ml de lait
25 g de beurre fondu

1. Mettez dans une jatte la farine, le sucre et le sel. Creusez un puits dans le milieu. Ajoutez les œufs, le lait et le beurre mélangés au préalable.
2. Remuez avec une spatule de bois pour bien mélanger les ingrédients; la pâte doit être lisse mais pas trop travaillée.
3. Faites chauffer à feu doux une grande poêle en téflon. Déposez sur le fond 2 cuillères à café de pâte.

- 4 Laissez cuire 2 minutes. Retournez les scones et faites cuire l'autre face 30 secondes.

Note :

Si vous préférez des scones plus larges, versez à chaque fois une cuillère à soupe.



Ajoutez à la farine les œufs, le lait et le beurre préalablement mélangés.



Incorporez doucement les ingrédients liquides mais sans travailler la pâte outre mesure.



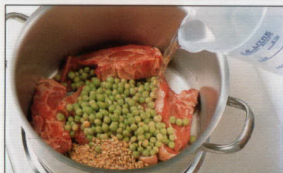
Déposez 2 cuillère à café de pâte sur le fond de la poêle.



Au bout de 2 minutes, retournez les scones.



Après une nuit de trempage, rincez et égouttez bien les pois.



Mettez dans une grande casserole les pois, l'orge, les côtes d'agneau, l'eau et portez à ébullition.

SOUPES, ENTRÉES & ACCOMPAGNEMENTS

Les soupes, consistantes, peuvent très bien servir de plat de résistance.
On peut les accompagner de baps chauds beurrés.

Scotch Broth



Ce bouillon écossais est tout désigné pour les grands froids.

Temps de préparation :

25 minutes

Laisser tremper 1 nuit

Temps de cuisson :

2 heures

Pour 4 à 6 personnes

1/4 de tasse de pois secs
2 cuil. à soupe d'orge perlé
750 g d'épaule d'agneau
1,5 l d'eau
1 poireau coupé en morceaux
1 navet coupé en dés
1 grosse carotte coupée en dés

1 branche de céleri coupée en dés
2 tasses de chou coupé en lanières
Sel, poivre
1/4 de tasse de persil haché

2. Mettez dans une grande casserole les pois, l'orge, les côtes d'agneau et l'eau; portez à ébullition. Écumez la surface de l'eau; ajoutez le poireau et le navet. Réduisez la température, couvrez et laissez mijoter 1 heure 30.
3. Ajoutez carotte et céleri. Laissez mijoter encore 30 minutes.
4. Ajoutez le chou; laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit bien tendre. Assaisonnez à votre goût. Ajoutez le persil au moment de servir.

1. Mettez les pois à tremper dans de l'eau chaude toute

la nuit. Rincez-les et égouttez-les bien.



Après avoir ôté l'écume, ajoutez le poireau et le navet.



Ajoutez le chou et remuez jusqu'à ce qu'il soit mou.

Cock-a-leekie



Recette originaire
d'Édimbourg.

1 poulet de 2 kg
2 gros poireaux hachés
1,5 l d'eau
1 feuille de laurier
1 cuil. à café de thym frais

Temps de préparation :
20 minutes
Temps de cuisson :
1 heure 45 minutes
Pour 6 à 8 personnes

1 petit bouquet de persil
2 cuil. à café de sel
Poivre noir moulu
12 pruneaux dénoyautés

1. Rincez le poulet à l'eau froide; égouttez bien. Coupez-le en deux; s'il est gras, enlevez une partie de la graisse.
2. Placez dans une grande casserole le poulet, le poireau, les herbes, le sel et l'eau. Portez doucement à ébullition; puis réduisez la température. Laissez mijoter 1 heure et demie en prélevant l'écume de temps en temps. Retirez la feuille de laurier et le bouquet de persil.
3. Retirez les deux moitiés

de poulet et laissez-les refroidir. Désossez grossièrement la viande et débarrassez-vous des os et de la peau.

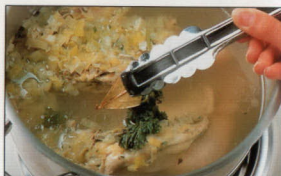
4. Remettez la viande de poulet dans le bouillon ainsi que les pruneaux; poivrez. Remuez quelques minutes juste pour réchauffer les pruneaux.

Note :

On peut remplacer les pruneaux par des raisins secs.



Découpez le poulet par moitié et enlevez l'excès de graisse.



Lorsque le poulet est cuit, retirez le laurier et le persil.



Retirez le poulet, laissez refroidir et dégagez la viande en lamelles.



Ajoutez les pruneaux et laissez-les chauffer en remuant.

Stovies



Pour accommoder n'importe quel reste de viande.

45 g de beurre ou de saindoux
2 gros oignons émincés
1 kg de pommes de terre
coupées en tranches épaisses
1 tasse de restes de viande
froide (la recette originale est
à base d'agneau)

Temps de préparation :
15 minutes
Temps de cuisson :
50 minutes

Pour 4 à 6 personnes

250 ml d'eau
Sel, poivre noir
1 cuil. à soupe de persil haché

1. Faites chauffer dans une casserole la matière grasse et ajoutez les oignons. Faites dorer 5 minutes.
2. Ajoutez les pommes de terre. Salez, poivrez. Remuez 2-3 minutes.
3. Versez l'eau sur le bord et couvrez. Laissez mijoter 35 minutes, en brassant

de temps en temps pour éviter que les pommes de terre n'attachent.

4. Ajoutez la viande et le persil. Laissez à nouveau mijoter 10 minutes.

Note :

Le nom rappelle que ce plat était cuit sur un stove, une

cuisinière. On peut aussi le faire cuire au four dans un récipient fermé avec un couvercle. Il peut se préparer sans viande. On peut utiliser n'importe quelle sorte de pommes de terre, y compris des pommes de terre nouvelles. Le temps de cuisson variera en fonction des pommes de terre choisies. On sert ce plat accompagné d'un verre de petit lait.



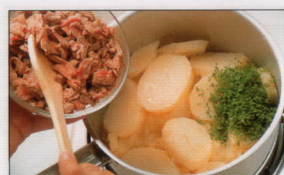
Versez les oignons grossièrement émincés sur le beurre ou le saindoux.



Remuez les pommes de terre 2 à 3 minutes.



Ajoutez l'eau sur le bord, couvrez et laissez mijoter.



Ajoutez la viande, le persil et remuez doucement.



Rumbledethumps



Plat très économique.

450 g de pommes de terre
coupées grossièrement
250 g de chou coupé
en lanières

Temps de préparation :
20 minutes
Temps de cuisson :
45 minutes
Pour 4 à 6 personnes

60 g de beurre
1 gros oignon finement émincé
Sel, poivre
2/3 de tasse de cheddar râpé

1. Préchauffez le four à 180 °C. Huilez un plat à gratin de 23 cm de long. Mettez les pommes de terre dans l'eau froide et portez à ébullition. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les, rincez-les à l'eau froide et égouttez-les de nouveau.

2. Mettez les pommes de terre dans une jatte et écrasez-les grossièrement en purée avec une fourchette.

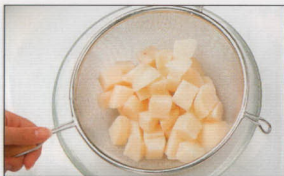
3. Faites chauffer le beurre dans une casserole, faites dorer l'oignon. Ajoutez

le chou, remuez 5 minutes. Ajoutez les pommes de terre, salez, poivrez. Retirez du feu et incorporez 2 cuillères à soupe de fromage râpé.

4. Versez dans le plat à gratin, saupoudrez avec le reste de fromage. Passez au four 20 minutes.

Note :

Si vous ne trouvez pas de cheddar, vous pouvez le remplacer par du gruyère, du comté ou du cantal, la plus proche du cheddar.



Rincez les pommes de terre à l'eau froide et égouttez-les.



Dans une jatte, réduisez grossièrement les pommes de terre en purée avec une fourchette.



Versez la purée sur le chou. Salez, poivrez.



Saupoudrez avec le reste de fromage et passez au four.



Badigeonnez de lait chaque morceau de truite et panez-le dans la farine d'avoine.



Ajoutez au beurre la ciboule, le persil, le jus de citron, le poivre. Malaxez bien.

FRUITS DE MER, VIANDE & VOLAILLE

La cuisine écossaise est le reflet de ce que l'on peut trouver comme produits du terroir et de la mer. Le poisson est abondant et la viande la plus utilisée est le mouton.

Truite panée, beurre persillé

Temps de préparation :
35 minutes
Temps de cuisson :
4 minutes
Pour 6 à 8 personnes

Incorporez lentement le jus de citron et le poivre. Ajoutez le petit oignon et le persil; malaxez bien.

3. Le beurre peut être présenté en morceaux ou roulé en bûche et découpé en rondelles.

4. Faites chauffer l'huile dans une poêle en téflon; Faites revenir les morceaux de truite panée 2 minutes de chaque côté. Servez-les avec le beurre persillé.

500 g de filet de truite
2 cuil. à café de lait
4 cuil. à soupe de farine d'avoine
4 cuil. à soupe d'huile

Beurre persillé
60 g de beurre ramolli
3 cuil. à café de jus de citron
Poivre noir moulu
1 ciboule finement hachée (petit oignon blanc de printemps)
1 cuil. à soupe de persil haché

1. Découpez chaque filet en 4 morceaux. Badigeonnez-les chacun de lait et panez-les dans la farine d'avoine. Déposez ensuite les morceaux sur un plat, recouvrez-les d'un

film de plastique alimentaire et mettez-les au réfrigérateur 20 minutes.

2. Pour le beurre persillé : mettez le beurre dans un bol; écrasez-le avec une fourchette.



Roulez le beurre en forme de bûche.



Faites revenir chaque morceau de truite 2 minutes de chaque côté.

Ragoût de moules



500 g de moules
1 tasse de vin blanc sec
45 g de beurre
1 gros oignon émincé
2 cuil. à soupe de farine
tamisée

250 ml de lait
1/2 tasse de crème liquide
Sel, poivre
2 cuil. à soupe de persil haché
2 cuil. à soupe de jus de citron

1. Brossez bien les moules et rincez-les.
2. Mettez les moules dans une casserole (ou une cocotte) et recouvrez-les de vin blanc. Couvrez; faites-les ouvrir 1 à 2 minutes à feu vif. Brassez. Retirez-les du feu et égouttez-les en gardant le jus.
3. Dans le même récipient, faites chauffer le beurre et faites dorer l'oignon.

- Ajoutez la farine et remuez 1 minute.
4. Ajoutez le vin blanc en le passant si besoin est. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit lisse, puis portez à ébullition. Incorporez lentement le lait. Faites mijoter la sauce 2 minutes sans brasser. Ajoutez en remuant la crème, le jus de citron et le persil; salez,

poivrez. Ajoutez les moules et brassez bien pour que les moules s'imprègnent de sauce. Laissez mijoter à découvert 3 minutes.

CUISI-TRUC

Toutes les moules qui ne s'ouvrent pas pendant la cuisson doivent être jetées. Si vous ramassez vous-même vos coquillages, assurez-vous que votre zone de pêche est autorisée auprès des autorités locales. Retirez les filaments des moules avec une brosse.



Nettoyez soigneusement les moules à l'eau froide et retirez les barbes.



Égouttez les moules en conservant le liquide.



Ajoutez la farine aux oignons, remuez une minute.



Incorporez la crème, le jus de citron, le persil. Salez, poivrez.

Finnan Haddie



Célèbre plat écossais.

1 gros oignon émincé
500 g de haddock
400 ml de lait
Poivre noir moulu
1 1/3 cuil. à café de graines
de moutarde en poudre

Temps de préparation :
12 minutes
Temps de cuisson :
20 minutes
Pour 4 personnes

20 g de beurre ramolli
2 cuil. à soupe de farine
tamisée
1 petit oignon de printemps
haché (ciboule)

1. Mettez l'oignon dans une casserole. Découpez le haddock en dés de 2 cm que vous versez dessus.
2. Mélangez à part le lait, la moutarde et poivrez. Versez sur le poisson. Couvrez et portez lentement à ébullition. Puis réduisez la température et laissez mijoter 5 minutes. Retirez le couvercle et laissez mijoter 5 minutes supplémentaires.

3. Placez les morceaux de poisson sur le plat de service; gardez au chaud. Faites mijoter le jus encore 5 minutes, en remuant.
4. Mélangez à part le beurre et la farine. Incorporez à la sauce ainsi que la ciboule. Remuez à basse température jusqu'à ébullition et que la sauce épaississe légèrement. Versez sur le poisson et servez immédiatement.



Découpez le haddock en dés de 2 cm.



Versez le mélange lait, moutarde, poivre sur le poisson.



Retirez les morceaux de poisson de la casserole et placez-les sur un plat de service.



Ajoutez le beurre et la farine préalablement mélangés ainsi que la ciboule.



Partan Flan (Quiche au crabe)



Ce plat peut être servi chaud ou froid.

1 1/2 tasse de farine tamisée
50 g de beurre
50 g de saindoux
2 cuil. à soupe d'eau froide
350 g de chair de crabe
égouttée
2 œufs battus

Temps de préparation :
20 minutes
Laisser reposer 20 minutes
Temps de cuisson :
50 minutes
Pour une quiche de 25 cm de diamètre

300 ml de crème fleurette
1 oignon émincé
2 cuil. à soupe de persil haché
1 cuil. à soupe de jus de citron
Sel, poivre de Cayenne
1/4 de cuil. à café de muscade

1. Beurrez un moule à quiche de 25 cm de diamètre. Mettez dans le récipient de votre mixeur la farine, le beurre et le saindoux. Mixez 15 secondes. Ajoutez l'eau, appuyez 5 secondes.
2. Déposez sur un plan

de travail enduit de farine et aplatissez à la main. Étalez la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et garnissez-en le moule; piquez la pâte sur le fond avec une fourchette. Mettez le moule recouvert d'un film de

plastique alimentaire 20 minutes au réfrigérateur.
3. Préchauffez le four à 180 °C. Émiettez la chair de crabe sur la pâte. Dans un bol, battez au fouet les œufs, la crème, l'oignon, le persil, le jus de citron. Salez, poivrez.
4. Versez sur le crabe. Saupoudrez de muscade. Faites cuire 50 minutes, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée et la crème bien prise.



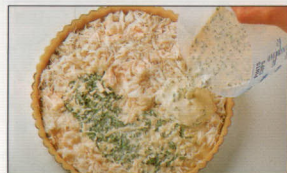
Mixez la farine, le beurre et le lard.



Éliminez l'excès de pâte et piquez le fond avec une fourchette.



Battez les œufs, la crème et le reste des ingrédients dans un bol.



Versez ce mélange sur le crabe et saupoudrez de muscade.

Tweed Kettle (Saumon poché)



1/4 de tasse de persil haché
375 ml de bouillon de poisson
Sel, poivre noir moulu
Une pincée de muscade

Temps de préparation :
5 minutes
Temps de cuisson :
13 minutes
Pour 4 personnes

125 ml de vin blanc sec
2 petits oignons blancs hachés
4 darnes de saumon
2 cuil. à soupe de persil haché

1. Mettez dans une casserole le bouillon, le vin, la ciboule, la muscade, le sel et le poivre. Portez doucement à ébullition et laissez frémir 1 minute.
2. Déposez les darnes de saumon dans le bouillon. Couvrez et laissez mijoter 10 minutes. Retirez les darnes et maintenez-les au chaud.
3. Laissez cuire le bouillon encore 1 minute; ajoutez le persil. Nappez les darnes

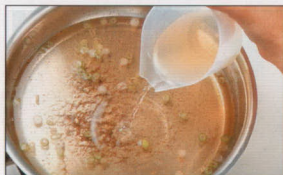
de saumon avec le jus. Servez de suite.

Note :

Ce plat a été baptisé d'après la rivière Tweed où le saumon abonde.



Hachez finement le persil.



Mettez dans une poêle le bouillon, le vin et les oignons blancs. Assaisonnez.



Déposez les darnes de saumon.



Ajoutez le persil. Nappez les darnes au moment de servir.

Hotch Potch (Ragoût d'agneau)



1 cuil. à soupe d'huile
1 kg de jarret d'agneau
1 gros oignon haché
1 navet émincé
1 branche de céleri découpée
en dés
1 litre d'eau

Sel, poivre noir moulu
300 g de chou-fleur
2 carottes coupées en rondelles
1 tasse de petits pois congelés
2 tasses de laitue découpée
en lanières
2 cuil. à café de persil haché

1. Mettez l'huile à chauffer dans une grande casserole (ou un faitout) et faites revenir 10 minutes les morceaux d'agneau. Ajoutez l'oignon, le navet, le céleri et l'eau. Salez, poivrez et portez à ébullition. Réduisez ensuite

la chaleur et laissez mijoter couvert pendant 1 heure, en remuant de temps en temps.
2. Ajoutez ensuite le chou-fleur, les carottes et les petits pois. Laissez mijoter non couvert encore 30 minutes.
3. Sortez du bouillon les

Temps de préparation :
25 minutes
Temps de cuisson :
1 heure 45 minutes
Pour 4 à 6 personnes

morceaux de viande. Sur une planche à découper, désossez-les et coupez la viande en lamelles.

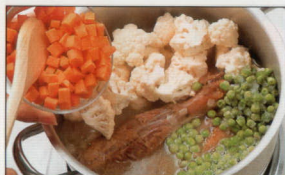
4. Remettez la viande dans le bouillon avec la laitue et le persil. Remuez encore 2 à 3 minutes, puis servez.

Note :

Cette cuisson lente et prolongée contribue à attendrir la viande. C'est un plat très économique et très consistant qui peut tenir lieu de plat de résistance.



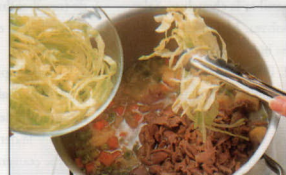
Ajoutez à la viande l'oignon, le navet, le céleri et l'eau. Salez et poivrez.



Ajoutez le chou-fleur, les carottes et les petits pois.



Désossez la viande et coupez-la en lamelles.



Remettez la viande dans le bouillon et ajoutez la laitue et le persil.

Tupenny Struggles (Pies au mouton ou à l'agneau)



1 kg d'agneau grossièrement
haché
Sel, poivre noir moulu
1 gros oignon râpé
3 petits oignons blanc coupés
fin
1 cuil. à soupe de sauce
Worcestershire
1/2 cuil. à café de muscade
1/2 tasse de bouillon de bœuf

Temps de préparation :
25 minutes
Temps de cuisson :
1 heure 5 minutes
Pour 6 Tupenny Struggles

1/4 de tasse de persil haché
1/4 de tasse de chapelure
1 œuf battu

Pâte
200 g de saindoux
1 tasse d'eau
3 tasses de farine tamisée
Une pincée de sel

viande en tassant bien.
4. Roulez ensuite les
6 morceaux restant pour faire
6 couvercles. Badigeonnez
le dessus de la viande et
les bords à l'œuf. Faites bien
adhérer les bords en les
pressant; faites avec un
couteau deux incisions sur
chaque couvercle. Faites cuire
au four 1 heure jusqu'à ce que
les tartelettes soient bien
dorées.

Note :
Une fois la pâte pétrie,
utilisez-la rapidement car elle
durcit et devient difficile à
travailler.

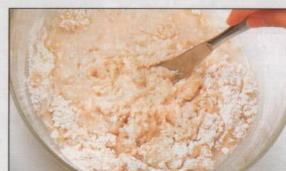
1. Préchauffez le four à
180 °C. Beurrez 6 barquettes
à tartelettes en aluminium.
Mettez dans une grande jatte
l'agneau, les oignons, la sauce,
la muscade, le bouillon, le
persil et la chapelure. Salez,
poivrez. Mélangez bien tous
les ingrédients à la main.
2. Pour la pâte, faites fondre
le saindoux dans une casserole
et ajoutez-y l'eau. Retirez du
feu. Mettez la farine et le sel
dans une jatte; creusez un
puits au milieu. Versez dedans
le mélange saindoux eau.

À l'aide d'une spatule en
métal, incorporez le liquide
jusqu'à ce qu'il soit
entièrement absorbé et que
vous ayez une pâte lisse.
Déposez-la sur un plan
de travail enduit de farine
et pétrissez-la environ
30 secondes.

3. Divisez la pâte en
6 portions égales. Étalez au
rouleau 2/3 de chacune des
boules – le dernier 1/3 servira
pour le couvercle; garnissez
de pâte les barquettes puis
remplissez la pâte avec la



Mélangez bien à la main tous les ingrédients.



Incorporez le liquide à la farine avec une spatule métallique.



Garnissez chaque fond de pâte en pressant bien.



Après avoir collé les deux bords, éliminez la pâte superflue.

Scotch Collops



45 g de beurre
2 gros oignons râpés
250 g de champignons
émincés
4 belles tranches de filet
de bœuf (ou tournedos)

Temps de préparation :
6 minutes
Temps de cuisson :
15 minutes
Pour 4 personnes

2 cuil. à soupe de whisky
2 cuil. à café de farine
125 ml de bouillon
de volaille
Sel, poivre

1. Dans une grande poêle, faites fondre le beurre. Faites dorer les oignons 5 minutes; ajoutez les champignons. Remuez 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Mettez-les d'un côté de la poêle.
2. Mettez les steaks dans la poêle. Faites cuire des deux faces 2 à 3 minutes selon le goût.
3. Répartissez les oignons et les champignons tout autour de la viande; versez le whisky

et secouez la poêle pour bien le répartir. Disposez les steaks sur les assiettes ou sur un plat tenu au chaud.
4. Jetez la farine en pluie dans la poêle et faites revenir 1 minute en remuant. Humectez progressivement avec le bouillon; tournez 2 minutes, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Assaisonnez; nappez-en les steaks.



Ajoutez les oignons aux champignons; remuez.



Déposez les steaks et faites les cuire selon le goût.



Répartissez les oignons et les champignons tout autour de la viande; arrosez de whisky.



Mouillez petit à petit avec le bouillon et remuez jusqu'à ébullition pour que la sauce bouille et épaississe.

Poulet en cocotte



Moelleux et savoureux.

12 morceaux de poulet
Sel, poivre
1 cuil. à soupe d'huile
1,5 kg de pommes de terre
grossièrement coupées

Temps de préparation :
15 minutes
Temps de cuisson :
2 heures 20 minutes
Pour 6 personnes

3 gros oignons finement
émincés
3/4 l de bouillon de volaille
60 g de beurre fondu

1. Éliminez la graisse superflue de la viande. Frottez les morceaux de poulet de sel et de poivre.

2. Mettez l'huile à chauffer dans la cocotte. Faites revenir 8 minutes la moitié des morceaux de viande; faites de même pour les morceaux restants.

3. Disposez en couche 1/4 des pommes de terre sur le fond. Couvrez d'1/4 des oignons et de 4 morceaux de poulet.

Répétez l'opération 3 fois en terminant par des oignons.

4. Versez le bouillon de volaille et le beurre fondu. Couvrez d'une feuille de papier sulfurisé et posez le couvercle par-dessus. Portez à ébullition puis réduisez la chaleur. Laissez mijoter 2 heures.



Frottez les morceaux de poulet de poivre et de sel.



Faites revenir la viande dans l'huile.



Mettez 1/4 des oignons sur une couche de pommes de terre.



Couvrez la cocotte d'une feuille de papier sulfurisé.

Roastit Bubble-Jock (Dinde de Noël)



125 ml de lait

1 1/4 tasse de chapelure

1 branche de céleri haché

1 oignon haché

1/3 de tasse de châtaignes
émiettées300 g de foies de volaille
hachés

2 cuil. à soupe de persil haché

Temps de préparation :

25 minutes

Temps de cuisson :

2 heures 20 minutes

Pour 6 personnes

1 pincée de muscade

250 g de chair à saucisse

1 cuil. à café de sauce
Worcestershire

1 dinde de 3 à 4 kg

1/2 l d'eau chaude

60 g de beurre fondu

2 cuil. de gelée de groseilles
ou de confiture de prunes

1. Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez dans une jatte le lait, la chapelure, le céleri, l'oignon, les châtaignes, la moitié des foies, une cuillère à soupe de persil et la muscade. Dans un autre bol, mélangez la chair à saucisse, le reste de persil et la sauce.

2. Rincez la dinde et égouttez-la. Garnissez-la par l'arrière avec la première farce, et par l'avant avec la farce à la viande. Fermez les deux orifices en cousant ou en

fixant un cure-dents de bois. Placez la dinde sur une grille posée sur la plaque du four. Mettez de l'eau dans la plaque et ajoutez le cou, le gésier et le foie.

3. Badigeonnez bien la dinde de beurre fondu. Faites cuire environ 2 heures en arrosant régulièrement. Sortez la dinde du four et posez-la sur un plat; recouvrez d'une feuille de papier d'aluminium.

4. Récupérez le jus de cuisson et les abats dans une

casserole; ajoutez la gelée et faites bouillir en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange réduise de moitié et forme un glaçage. Passez ce jus et servez-le avec la dinde.

Note :

Traditionnellement, la farce était composée d'huîtres et de châtaignes. Ce plat est servi en famille pour Noël. Vous pouvez l'accompagner de légumes de saison.



Mélangez le lait, la chapelure, le céleri, l'oignon, les châtaignes, la moitié des foies et du persil, et la muscade.



Introduisez la farce par la cavité du cou. Fermez.



Badigeonnez bien la dinde avec le beurre fondu.



Passez la sauce avant de la servir.



Grillez la farine d'avoine à feu doux.



Battez la crème jusqu'à l'obtention d'une mousse ferme.

Cranachan ou Cream Crowdie



On peut aussi utiliser
des framboises.

2 cuil. à soupe de farine
d'avoine
250 ml de crème fleurette
2 cuil. à soupe de miel

Temps de préparation :
12 minutes + 2 heures
de réfrigération
Temps de cuisson :
5 minutes
Pour 6 personnes

1 cuil. à soupe de whisky
500 g de framboises
2 cuil. à soupe de flocons
d'avoine grillés

1. Grillez légèrement dans une poêle la farine d'avoine, puis laissez refroidir complètement.
2. Avec un batteur électrique, battez la crème dans un bol jusqu'à ce qu'il se forme des arêtes (pics). Ajoutez le

miel et le whisky et battez pour mélanger.
3. Incorporez la farine d'avoine grillée et refroidie avec une cuillère métallique.
4. Prenez 6 coupes (ou grands verres). Répartissez la crème et les framboises en couches



Avec une cuillère métallique, incorporez la farine d'avoine à la crème.



Répartissez les framboises et la crème dans les 6 coupes.

DESSERTS

La simplicité de ces recettes nous en dit long sur le mode de vie autarcique et frugal qui était de rigueur autrefois en Écosse, et subsiste de nos jours dans certaines régions du pays.

en terminant par ces dernières. Mettez 2 heures au réfrigérateur. Servez saupoudré des flocons d'avoine grillés.

Note :

Pour griller les flocons d'avoine, placez-les sur un plat métallique (ou un moule) sous le gril de votre four. Le jour de Halloween (31 octobre), on place un porte-bonheur dans le Cranachan, un peu comme notre fève de la galette des Rois.

Tarte au caramel dur



Délicieux. Peut s'accompagner de crème fouettée.

2 tasses de farine tamisée
125 g de beurre en dés
2 cuil. à soupe de sucre
en poudre
1 jaune d'œuf
1 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture

3/4 de tasse de sucre roux
1/3 de tasse de farine tamisée

Temps de préparation :
20 minutes

Laisser reposer 20 minutes

Temps de cuisson :

1 heure

Pour une tarte de 22 cm
de diamètre

250 ml de lait
45 g de beurre
1 cuil. à café d'extrait naturel
de vanille
1 jaune d'œuf

Meringue

2 blancs d'œuf
2 cuil. à soupe de sucre
en poudre

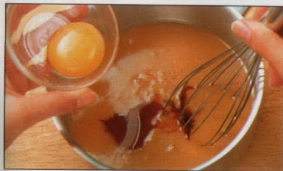
1. Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez un moule à gâteau de 22 cm de diamètre. Mettez dans une jatte la farine et le beurre. Malaxez du bout des doigts jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux. Ajoutez le sucre, le jaune d'œuf et l'eau; mélangez pour obtenir une pâte lisse. Formez une boule.
2. Étalez la pâte entre deux épaisseurs de film de plastique alimentaire; garnissez-en le moule, piquez le fond avec une fourchette et mettez 20 minutes au frais

(réfrigérateur). Découpez un morceau de papier sulfurisé de la taille du moule et couvrez-en la pâte. Remplissez de haricots en grains, de riz ou de lentilles et faites cuire au four 35 minutes. Retirez les légumes secs et le papier.
3. Pour la garniture, mettez dans une casserole le sucre et la farine; creusez un puits au milieu. Ajoutez le lait lentement en remuant jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajoutez le beurre. Portez doucement à ébullition

en tournant; le mélange doit bouillir et épaissir. Retirez du feu puis ajoutez la vanille et le jaune d'œuf; incorporez bien en remuant. Répartissez cette garniture sur la pâte; lissez la surface.
4. Montez les blancs en neige; puis incorporez progressivement le sucre en continuant de battre jusqu'à ce qu'ils soient épais et luisants. Étalez la meringue sur le caramel et dessinez avec la cuillère une sorte de spirale. Faites cuire au four 20 minutes jusqu'à ce que la surface soit légèrement dorée. Servez la tarte chaude ou froide.



Ajoutez le jaune d'œuf et l'eau au beurre et à la farine.



Ajoutez la vanille et le jaune d'œuf.



Roulez la pâte entre deux épaisseurs de film de plastique alimentaire.



Une fois les blancs montés en neige, incorporez le sucre lentement en continuant de battre.

Tarte de la reine Mary



Accompagnez de crème fouettée.

250 g de pâte feuilletée
2 cuil. à soupe de confiture d'abricot
90 g de beurre
1/3 de tasse de sucre en poudre
4 œufs battus

Temps de préparation :
8 minutes
+ 20 minutes de réfrigération
Temps de cuisson :
45 minutes
Pour une tarte de 22 cm

1/2 tasse d'écorces d'orange et de citron
1/4 de tasse de raisins de Smyrne
3 cuil. à café de farine tamisée
1 cuil. à café de levure chimique

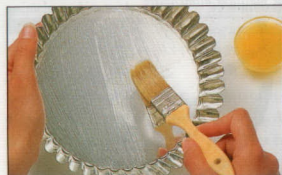
1. Préchauffez le four à 240 °C (four à gaz : 200 °C). Beurrez un moule à gâteau de 22 cm.
2. Étalez la pâte feuilletée et garnissez-en le moule jusqu'à ras bord. Mettez au frais 20 minutes puis piquez avec une fourchette. Faites cuire au four 10 minutes. Retirez du four et badigeonnez le fond de confiture.

3. Avec un batteur électrique, battez le beurre et le sucre ensemble jusqu'à former une mousse crémeuse. Ajoutez progressivement les œufs en continuant de battre (le mélange aura alors l'apparence du lait caillé). Ajoutez les fruits et la farine; battez doucement 20 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

4. Versez-le dans la pâte; faites cuire au four 10 minutes. Réduisez la température à 210 °C (four à gaz : 190 °C) et cuisez encore 20 minutes, jusqu'à ce qu'une lame de couteau plongée au milieu en ressorte bien sèche. Servez chaud ou froid.

Note :

Il est important de précuire la pâte pour qu'elle soit croustillante; elle rétrécit légèrement à la cuisson. C'est un gâteau délicieux et léger. On peut le servir avec une crème anglaise parfumée de cognac.



Beurrez un moule à gâteau de 22 cm.



Mettez au frais 20 minutes puis piquez le fond avec une fourchette.



Ajoutez à la crème les fruits et la farine.



Versez lentement la garniture dans la pâte refroidie.



Cloutie Dumpling



Temps de préparation :
10 minutes
Temps de cuisson :
2 heures 30 minutes
Pour 6 à 8 personnes

3 tasses de farine
1/2 cuil. à café de levure
chimique
1 tasse de saindoux
1 tasse de raisins de Corinthe
1/2 tasse de raisins de Smyrne
1/2 tasse de raisins secs hachés
3/4 de tasse de sucre en poudre

1 1/2 cuil. à café de cannelle
1 1/2 cuil. à café d'épices
(Poudre de la Jamaïque)
1/2 cuil. à café de bicarbonate
de soude,
1 œuf battu
2 tasses de babeurre

1. Beurrez un couscoussier d'une capacité de 2 litres. Mettez la farine dans une jatte; ajoutez le saindoux, les fruits, le sucre, les épices et le bicarbonate. Mélangez avec une spatule de bois et creusez un puits au milieu; ajoutez l'œuf et le babeurre. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse mais ne travaillez

pas trop.

2. Versez ce mélange dans le couscoussier; lissez la surface.

3. Couvrez d'une feuille d'aluminium beurrée puis du couvercle; ajustez-le bien. Prenez un grand faitout avec un couvercle et préparez un bain-marie; le couscoussier doit baigner

aux deux tiers. Couvrez, réduisez la chaleur et laissez cuire pendant 2 heures et demie en remettant de l'eau si nécessaire. Démoulez le dumpling sur un plat. Servez chaud ou froid, accompagné de crème anglaise ou de crème fraîche.

Note :

Dans les familles les plus modestes, ce dumpling remplaçait souvent le gâteau d'anniversaire. On glissait dans la pâte des pièces de 3 pence enveloppées dans du papier sulfurisé, en signe de porte-bonheur.



Ajoutez à la farine, le saindoux, les fruits, le sucre, les épices et le bicarbonate.



Versez la préparation dans le couscoussier et égalisez la surface.



Couvrez le récipient d'un papier d'aluminium beurré.



Faites cuire au bain-marie.

BURNS' NIGHT FARE

Fête célébrée le 25 janvier en mémoire du poète écossais, Robert Burns (1759-1796).

Atholl Brose



Temps de préparation :

5 minutes

Laisser reposer 30 minutes

Temps de cuisson : —

Pour 1 litre

3/4 de tasse de farine
d'avoine
250 ml d'eau chaude
2 cuil. à café de miel
1/2 tasse de Drambuie
1/2 tasse de crème fraîche

1. Mettez la farine d'avoine dans une jatte. Creusez un puits au milieu; ajoutez



Pour l'Atholl Brose : pressez la solution de farine d'avoine à travers une passoire.

lentement l'eau en remuant avec une spatule de bois. Laissez reposer 30 minutes recouvert d'un linge.

2. Filtrez le mélange à travers une passoire en pressant pour recueillir le maximum de jus. Filtrez une deuxième fois à travers une passoire plus fine.

Note :

Secouez l'Atholl Brose avant de le servir.

Haggis



Temps de préparation :

30 minutes

Temps de cuisson :

4 heures

Pour 4 à 6 personnes

Mouton : 1 cœur, 1 morceau de mou et 1 tranche de foie
2 oignons émincés

Sel, poivre

1 cuil. à café de muscade

1 tasse de farine d'avoine

3 tasses de graisse de rognon (ou saindoux)

250 ml de bouillon de bœuf

1 panse de mouton ou de bœuf



Ajoutez le Drambuie, le miel et la crème. Mélangez bien.



1. Découpez les bons morceaux du cœur et du mou. Mettez le cœur, le mou et le foie dans une grande casserole; recouvrez d'eau. Portez à ébullition, réduisez la température et laissez mijoter 1 heure. Égouttez et laissez refroidir.

2. Hachez finement toute la viande et mélangez avec les oignons, la muscade,

la farine d'avoine, la graisse de rognon (ou saindoux) et le bouillon. Salez, poivrez.

3. Garnissez la panse de mouton avec ce mélange mais sans la remplir complètement; le mélange aura besoin de place pendant la cuisson sinon vous risquez de faire éclater la panse. Attachez les deux ouvertures avec une ficelle. Placez dans

une cocotte ou une grande casserole et recouvrez d'eau. Portez à ébullition, réduisez la chaleur et laissez mijoter 3 heures. Ne pas laisser bouillir, la panse pourrait éclater. Servez chaud accompagné de purée de pommes de terre et de navets.



Pour le Haggis : mélangez la viande, les oignons, la muscade, la farine d'avoine, le saindoux. Salez, poivrez.



Attachez les extrémités de la panse avec de la ficelle.

INDEX

A

Agneau/mouton
pies (Tuppeny struggles) 46
ragoût (Hotch potch) 44
Atholl Brose 62

B

Baps 14
Biscuits d'avoine
(Oatcakes) 10
Black bun 6
Broth 27

C

Clootie dumpling 60
Cranachan
(Cream crowdie) 55
Crumpets écossais 22

D

Dinde de Noël
(Roastit bubble-jock) 52
Dundee cake 5

F

Forfar bridies 17
Fruits de mer, poisson
Finnan Haddie 38
Partan flan
(Quiche au crabe) 40
Ragoût de moules 36



Truite panée, beurre persillé 35
Tweed kettle
(Saumon poché) 42

H

Haggis 62

O

Oatcakes 10
œufs à l'écossaise 20

P

Partan flan 40
Poulet
Cock-a-leekie 28
en cocotte 50

Q

Quiche au crabe
(Partan flan) 40

R

Roastit bubble-jock
(Dinde de Noël) 52
Rumbledethumps 32

S

Sablé écossais
(Shortbread) 8
Scones
Drop scones 24
Scotch collops 48
Scotch woodcock 18
Selkirk bannock 12
Shortbread
(Sablé écossais) 8
Soupes
Broth 27
Cock-a-leekie 28
Stovies 30

T

Tarte au caramel dur 56
Tarte de la reine Mary 58

DISPONIBLES
DANS
CETTE SÉRIE:

Amuse-Gueules et compagnie
Amuse-Gueules pour toutes occasions
Casse-croûte
Chocolats et confiseries
Cocktails et Boissons de Fête
Cuisine allégée
Cuisine anglaise
Cuisine cajun
Cuisine chinoise
Cuisine écossaise
Cuisine espagnole
Cuisine grecque
Cuisine indienne
Cuisine indonésienne
Cuisine irlandaise
Cuisine italienne
Cuisine japonaise et coréenne
Cuisine libanaise
Cuisine mexicaine
Cuisine thaïlandaise
Cuisine campagnarde – les recettes de chez nous
Cuisine marocaine
Délices au chocolat – les pâtisseries
Du pudding au gâteau
Fête et cadeaux gourmands
Gâteaux – les traditionnels
Gâteaux de fête pour les enfants
Gâteaux en un tour de main
Gâteaux et muffins
Gâteaux fromagés, meringues, diplomates
Gâteaux vite faits
Glaces, sorbets et desserts rafraîchissants
Hamburgers savoureux
L'heure du goûter – bouchées salées et sucrées

La Cuisine aux herbes
La Cuisine des bébés et des tout-petits
La Folie des biscuits
Le Poulet – recettes créatives
Le Riz – préparation traditionnelle
Légumes – les bien connus
Les Currys – recettes classiques
Les Légumes – recettes innovatrices
Les Pâtes à toutes les sauces
Les Pâtes rapides
Les petits cuisiniers
Les Rôtis
Les Salades sages et folles
Les Tourtes – recettes traditionnelles
Menus de fête pour enfants
Menus Grillades
Omelettes, crêpes et beignets
Pains et petits pains
Pâtes – les préférées
Pâtisseries et feuilletées
Pizzas et Toasts
Plats uniques
Poissons et Fruits de Mer
Pommes de terre – mille et une façons de les préparer
Poulet minute
Quiches et tourtes
Recettes au Wok et à la poêle
Sauces et Vinaigrettes
Soupes – recettes traditionnelles
Tartes et poudings
Viande hachée – délicieuse et raffinée
Yum Cha et délices d'Asie