

Recettes d'Auvergne

Christiane Valat, Daniel Brugès



SOMMAIRE

Sauf lorsque c'est indiqué,
les recettes sont faites
pour 4-6 personnes.

Mise en bouche 5

SOUPIES

• Soupe à l'ail	10
• Soupe de pois blancs de la planèze	11
• Soupe de raves	12
• Soupe d'orties	13
• Soupe de potiron	14
• Soupe au cantal	15
• « Cantemerlou »	16
• « Aiga bulida »	17
• « Bresas », « Brezou » ou « Bresada »	18
• Soupe à l'oseille	19

ENTRÉES ET PACHADES

• Pounti	20
• Pissenlits aux lardons	21
• Tarte aux blettes et à la fourme d'Ambert	22
• Lentilles de planèze en salade	23
• Tarte aux poireaux et au cantal	24
• « Rissoles » de Saint-Flour	25
• Pompe aux lardons	26
• Pâté de foie de porc	27

6

LEGUMES

• Châtaignes au lait	58
• Patranque	59
• Pommes de terre au cantal	60
• Pâté de pommes de terre	62
• Pommes de terre au lard	63
• Truffade	64
• Aligot	66
• Poêlée de pommes de terre aux cèpes	67
• Rosés poêlés à l'ail et au persil	68
• Coulemelles à la crème	68

DESSERTS

• Pâte feuilletée	74
• Pâte brisée	75
• Tarte à la tomme ou à l'« encalat »	76
• Tarte aux myrtilles	77
• « Hlognarde »	78
• « Guenilles »	79
• « Papos »	80
• Cornets	81
• « Millard »	82
• Gâteau de Marie-Louise	83
• Pâté aux poires	84
• « Piquenchagne »	85
• « Sargouillau »	85
• « Pachade barabande » ou « roudade »	86
• « Pompets »	87

• Pâté de tête de porc	27
• Omelette aux mousserons	28
• « Pascade », « farinette » ou « pachade »	29

VIANDES

ET PLATS COMPLETS

• Pot au feu	30-31
• Potée auvergnate	32-33
• Civet de lièvre aux morilles	34-35
• Coq au vin	37
• Queue de boeuf	38
• Rouelle de veau aux girolles	39
• Sigot brayaude	40
• Tripous	42-43
• « Rodets » sauce tomate	44
• Pieds de porc aux pois de la Planèze de Saint-Flour	47
• Pommes de terre farcies	48
• Jarret de porc au bleu d'Auvergne	49
• Cèpes farcis	50
• Chou farci	51
• « Ase » farci	52-53
• Falette	54
• Petit salé aux lentilles	55

POISSONS

• « Estofinada »	56
• Truites au lard	57

• Pompe aux pommes ou « pastet »	88
• Tarte auvergnate aux pommes et à la rhubarbe	89
• Pommes au four	90
• « Cadet-Mathieu »	91
• Croquants	92
• Carrés du Cantal	93
• Œufs à la neige	95



CONFITURES

• Confiture de « gratte-culs »	97
• Confiture de rhubarbe	98
• Selée de fleurs de pissenlits	99
• Selée de sureau	100
• Pâte de coings	101
• Selée de mûres	102
• Selée de groseilles	103

VINS - LIQUEURS

• Cerises à l'eau de vie	105
• Vin de noix	106
• Trénette	107
• Sirop de cassis ou de mûres	108
• Apéritif à la gentiane	109
• Liqueur de prunelles	110
• Vin de sureau	111

7