

Recette de Macaronjafice de cuisine

Je te propose de cuisiner samedi 20 décembre 2025

- **Pâté salé de cochon (Pâte brisée + Ragoût de cochon)**
- **Pain maison (pour le boudin)**
- **Boudin au poisson**
- **Liqueur de Groseille pays**

Tu recevras les mises en place à faire pour samedi.

Tu trouveras les listes des ingrédients et des ustensiles





Les ingrédients de la recette de pate Brisée (pâté)

250g d'eau plate
500g farine* T55 Bio + 150g de farine* T55 bio
250g de beurre* demi-sel soit 80% de matières grasses
du sel* (facultatif)

Pour la dorure

10g lait amande*
1 oeuf*

Les ustensiles

Ton bijou de cuisine, le bol de mixage, le couvercle, le verre doseur, des cuillères à soupes et des cuillères à café, un torchon, une poubelle de table.



Les ingrédients de la recette de Ragoût de cochon au sirop de groseille pays

Les ingrédients

1000g de ragoût de cochon cru
40g de jus de citron* + 500g d'eau

1 à 2 g de zeste de citron* vert ou jaune
24g de purée d'ail* maison
60g de bouquet* garni coupé
20g de sel* non raffiné
5 g de Zépis salé (poivre*, muscade*, cannelle*) + 5g d'autres aromates (romarin*, thym*, piments végétarien*, piments* etc.)

50g de sirop de groseille pays
30g de rhum vieux ou un mélange maison
700g d'eau ou du thé de groseilles péyi (pour cuire le cochon)

Prévoir du sel non raffiné + bouquet garni coupé en plus

Les ustensiles

Ton bijou de cuisine, le bol de mixage, le couvercle, le verre doseur, le disque de cuisson, des cuillères à soupe et des cuillères à café, un couteau, une planche à découper, un torchon, une poubelle de table, un faitout, une plaque de cuisson, une cuillère en bois, un grand bol, un contenant pour conserver la viande assaisonnée et/ou cuite, un zesteur.



le disque de cuisson



un zesteur



Les ingrédients de la recette de pâté de cochon

La pate brisée maison

300g de Ragoût de cochon au sirop de groseille pays cuit

350g de chair à saucisse cru

1 à 2 g de zeste de citron* vert ou jaune

12g de purée d'ail* maison

30g de bouquet* garni coupé

6g de sel* non raffiné

3 g de Zépis salé (poivre*, muscade*, cannelle*) + 3g d'autres aromates (romarin*, thym*, piments végétarien*, piments* etc.)

Les ustensiles

Ton bijou de cuisine, le bol de mixage, le couvercle, le verre doseur, des cuillères à soupe et des cuillères à café, un couteau, un torchon, une poubelle de table, des feuilles de cuisson, un tapis de pâtisserie, un four, un petit bol, un pinceau, une fourchette, rouleau à pâtisserie, emporte pièce, une assiette, une grille (pour faire refroidir les pâtés)



une grille



un tapis de pâtisserie



un emporte pièce



Les ingrédients de la recette de boudin de poisson

Du poisson (saumon, thon, dorade, vivaneau, morue etc.)

1000g de lait d'amande maison

1 pain Maison (voir la recette du pain au poivron)

100g d'huile de ton choix

Prévoir pour l'atelier

Du zeste de citron* vert ou jaune

De la purée d'ail* maison

Du bouquet* garni coupé

Du sel* non raffiné

Du Zépis salé (poivre*, muscade*, cannelle*) + d'autres aromates (thyms, piments végétarien*, piments* etc.)

Les ustensiles

Ton bijou de cuisine, le bol de mixage, le couvercle, le verre doseur, des cuillères à soupe et des cuillères à café, un couteau, un torchon, une poubelle de table, un grand bol, la planche à découper, une poche à douille, une douille, des (au moins 10 ou plus) petits bocaux en verre (M2G)



une douille





Les ingrédients de la recette du pain Maison (pour le boudin)

La vidéo du Pain au poivron qui se trouve sur la plate-forme t'aidera à réaliser la veille le Pain Maison (soit le 19 décembre) pour le boudin.

La recette est doublée donc utilises bien les poids notés ci-dessous.

La différence est que tu remplaces le jus de poivron par de l'eau.
Et tu formes une boule de Pain

260g d'eau
16g de levure boulangère sèche
16g de sucre de canne* (facultatif)
500g de farine de blé* T55
30g d'huile d'olive*
8g de sel* non raffiné

Les ustensiles

Ton bijou de cuisine, le bol de mixage, le couvercle, le verre doseur, des cuillères à soupe et des cuillères à café, un torchon, une poubelle de table, tapis de pâtisserie, une feuille de cuisson, le four, une grille.

une grille



Liqueur Maison

165g de sirop de groseille pays ou un autre sirop de ton choix
330g de rhum blanc

Les ustensiles

Ton bijou de cuisine ou une balance, une bouteille en verre (tu peux utiliser celle dont le sirop est conservé), un entonnoir, un petit verre.