

RECETTES DE LA GRAND MERE EUGÉNIE BOUFFARD
NÉE BODIN

RÉÉCRIT PAR SON PETIT-FILS JEAN-HENRY BOUFFARD

1^{ÈRE} PARTIE LES RECETTES – 2^{ÈME} PARTIE LES APÉROS DES TEMPS ANCIENS ET PUNCHS

BOUDIN BLANC :

Pour 5 livres dans les côtes, 2 tiers de maigre, 1 tiers de gras passer la viande au moulin, morceaux gros comme un moyen poing d'oignon. Egalement passer au moulin un oignon de la grosseur d'un poing.

Mettre de côté les oignons, le sel, poivre, épices Rabelais. Mettre un verre d'eau dans un récipient et y mettre la viande, cuire sur feu doux, afin que la viande reste blanche à la cuisson, remuer avec une cuillère en bois. Lorsque la viande est moitié cuite ajouter les oignons bien mélanger et finir de cuire, mettre le sel et poivre, épices Rabelais ; mélanger le tout laisser sur feu très doux.

Préparer dans un saladier y casser 12 œufs ne mettre que les jaunes et prendre 1 litre de lait, ajouter un verre moyen de rhum, à 44°, ce qui fait environ cinq cuillères à soupe. Prendre un petit plat qui va au four y mettre quelques cuillères de viande et du mélange d'œufs-lait (Pour faire ce mélange mettre le récipient dans un bain marie), cuire ce mélange sur feu doux tout en remuant (attention de ne pas cuire les œufs) et goûter si l'assaisonnement est bien, rajouter ce qu'il convient pour mélanger viande, lait – œufs ; reprendre un autre récipient et par petites quantités de chaque y mettre l'un et l'autre en remuant (Pour faire ce mélange mettre le récipient dans un bain marie) : bien faire attention que la viande ne soit pas trop chaude pour ne pas cuire les œufs. Quand cette opération est terminée il faut que les boyaux soient prêts à recevoir cette préparation, qu'ils soient propre et bien vérifiés, qu'ils ne soient pas percés. Attachez une extrémité, remplir les boyaux à l'aide d'un entonnoir à boudin et attacher selon les longueurs que l'on désire. Surtout bien mélanger la viande avant d'introduire dans le boyaux. Ensuite avoir sur le feu de l'eau chaude laissez à feu moyen sans bouillir y mettre tout doucement les boudins et les laisser une demi-heure pour la cuisson du lait et des œufs avec la viande. Quand la cuisson est faite les boudins viennent à la surface, éteindre faire très attention de laisser refroidir et conserver froid au réfrigérateur. Bon appétit.

PÂTÉ DE FOIE :

Maigre de porc plus de maigre que de gras à cause du foie qui est sec (foie de veau) passer au moulin la viande et le foie salé, poivré épices rabelais dans la viande porc mixée, rajouter une belle échalote, un verre de cognac, selon la grosseur du pâté ; mettre en terrine et couvrir d'une crêpine et d'une feuille de laurier. Tapoter le dessus avec la main mouillée de cognac, mettre au feu doux (bain marie) afin que le pâté ne sèche pas, mais que la terrine soit mise au four au bain-marie de ce fait la terrine cuit par le fond.

PÂTÉ DE FOIE À TRANCHES ENTIÈRES :

Porc, plus de maigre que de gras ne pas oublier les épices rabelais dans la viande mixée, sel et poivre ; faire mariner les tranches de foie dans du cognac pendant au moins 24 h 00, remplir la terrine par : une couche de porc, une tranche de foie et ainsi de suite en terminant par la couche de porc. Crêpine, laurier et verser selon la grosseur une ou deux cuillères de cognac celui qui à fait la macération de préférence. Terrine mise au four au bain-marie à feu doux.

TERRINE DE FOIE DE VOLAILLE À L'ARMAGNAC :

Préparer au moins 24h00 à l'avance ;

- **600 grs de très beaux foie de volailles très frais**
- **1 dl d'Armagnac**
- **Sel, poivre et épices rabelais**
- **400 grs de veau**
- **250 grs de porc**
- **200 grs de lard frais**
- **2 échalotes**
- **1 gousse d'ail**
- **1 brin de persil, thym, laurier**
- **1 œuf**

SUITE DE LA TERRINE DE FOIES DE VOLAILLES À L'ARMAGNAC.

- **½ verre de vin blanc sec (sauvignon)**
- **Sel 20 grs par kilo de viande**
- **Barde de lard**

Mettez à mariner les foies dans l'Armagnac avec sel, poivre, épices, maintenez au frais pendant 24 h 00.

Hachez les viandes au mixeur avec les échalotes, l'ail, le persil, le thym émiété, 1 feuille de laurier coupée en petits morceaux, bien mélanger le tout avec l'œuf entier, le vin blanc rajouter s'il le faut le poivre, le sel, les épices. Dans une terrine spéciale déposez au fond et autour une bande de lard gras. Mettez une couche de farce, une rangée de foie de volailles marinées (égouttés) une autre couche de farce etc.. Terminer par une couche de farce sur laquelle vous déposez une feuille de laurier et 3 cuillérées de jus de marinade. Mettez le couvercle sur la terrine, fermez la hermétiquement en mettant tout autour (sur le dessus du couvercle) une couronne de pate faite avec de l'eau et de farine (cela s'appelle luter). Faire cuire à four moyen au bain-marie pendant 01h15 à 01h30. Au sortir du four mettez sous presse.

MOUSSELINE DE SAUMON :

Pour Huit Personnes :

- **900grs de Saumon frais**

Sauce :

- **50grs de beurre**
- **40grs de farine**
- **1/4 de litre de lait**
- **1 œuf entier plus un jaune**
- **2 cuillères à soupe de crème fraîche**
- **½ citron, sel, poivre**
- **125grs de champignons**

SUITE DE LA MOUSSELINE DE SAUMON

- **100grs de crevettes décortiquées**
- **Suite de la mousseline de saumon**

Otez la peau et les arêtes du saumon ; passez les à la moulinette.

Dans une casserole, mélangez sur feu doux : 40grs de beurre et 40grs de farine. Ajoutez le lait froid, salez et poivrez. Remuez jusqu'à ébullition retirez du feu. Ajoutez le saumon dans la casserole avec les œufs, la crème fraîche le ½ citron, sel et poivre. Versez dans un moule à soufflé beurré. Mettez à four chaud thermostat 7/8 au bain-marie pendant 40 minutes. Coupez les champignons en morceaux et faites cuire avec 2 cuillères à soupe d'eau, une noisette de beurre, sel et poivre pendant 5 minutes.

Pour la sauce :

Mélangez les 30 grs de beurre et la farine à feu doux. Au bout de 3 minutes, ajoutez le vin blanc et le jus de cuisson des champignons et ½ verre d'eau. Salez et poivrez si il le faut, laissez mijoter pendant 10 minutes, ajoutez les crevettes coupées, les champignons et la crème fraîche. Démoulez la mousseline de saumon sur un plat chaud et arrosez avec la sauce (poissons : Saumon, Saint-Pierre, Merlan, Brochet ou tout autres poissons ou crustacés.

NEMS (RECETTE DE JEAN-HENRY BOUFFARD):

- **24 crêpes de riz**
- **500 grs de chair à saucisse**
- **250 à 300 grs de miettes de crabes**
- **50grs de vermicelle chinois**
- **100 à 200grs de champignons noir (chinois)**
- **75grs de noix de coco râpée**
- **100 à 150grs d'oignons**
- **Une gousse ou deux d'ail suivant les goûts**
- **1 verre à liqueur de cognac**
- **3 œufs entiers battus**

SUITE DES NEMS DE JEAN-HENRY BOUFFARD

- **2 cuillères à café des 4 épices**
- **Sel.**

Bien laver les champignons à l'eau tiède, tremper le vermicelle chinois 02h00 à l'avance dans l'eau froide et mélanger le tout. Mettre l'ensemble dans une crêpe de riz par cuillère à soupe et construire le rouleau de Nems, grosseur à volonté. On peut aussi faire une prés cuisson et une fois refroidi les congeler.

CASSOLETTES D'ESCARGOTS :

Proportions pour 4 personnes :

- **5 douzaines d'escargots de Bourgogne**
- **4 échalotes**
- **1 gousse d'ail**
- **1 petit bouquet de persil**
- **2 belles tranches de jambon de pays (vendéen si possible)**
- **2 cuillères à soupe de rhum ambré**
- **2 tomates**

Peler et émincer les échalotes. Ecrasez l'ail et hacher le persil, couper le jambon en petits morceaux. Dans un saladier mettre les escargots, les échalotes, l'ail, le persil, le sel, le poivre. Mouiller avec le rhum bien mélanger et laisser mariner pendant au moins deux heures, on peut même les laisser la nuit ce n'est que mieux.

Peler les tomates après les avoir plongées dans l'eau bouillante, les épépiner et les concasser. Egouttez les escargots. Dans une sauteuse faire chauffer le beurre ; y mettre les escargots aromatisés frais et les tomates. Laisser cuire dix minutes à feu doux.

POISSONS CRUS À LA TAHITIENNE (RECETTE JEAN-HENRY BOUFFARD) :

Pour huit personnes :

- **6 filets de lieu ou tout autre poisson à chair ferme**
- **5 citrons vert**
- **2 oignons moyens**
- **2 carottes**
- **½ concombre**
- **Sel et poivre**

Couper le poisson en dés, presser les cinq citrons vert, mélangez le poisson et le jus de citron, laissez mariner pendant au moins deux heures. Brassez le poisson et le jus de citron de temps en temps) Couper les oignons en fines lamelles et râpez les carottes, coupez le concombre en lamelles fines.

Au bout de deux heures mélangez les légumes et poisson avec le jus de citron, mettre sel, poivre et la valeur d'une cuillère à soupe de crème fraîche, mélangez et mettre au frigo servir frais.

FONDUE CHINOISE (RECETTE JEAN-HENRY BOUFFARD) :

Décortiquez des crevettes crues, du poisson couper en petits dés, des morceaux de viande blanche en petits dés.

Faites chauffer de l'eau comme pour la fondue bourguignonne à la place de l'huile. Prendre des épuisettes Chinoise et les plonger dans l'eau bouillante avec les ingrédients que vous aurez choisis (poisson, crevettes, viande etc..).

Préparez du riz pour accompagnement. A la fin du repas mettez de la salade verte à cuire dans l'eau restante et servez comme une soupe, c'est excellent.

TERRINE DE POISSONS :

- **1kgs de poisson mixé en purée, garder 1 à cinq beaux filets.**
- **3 œufs entier**
- **1 peu de beurre**
- **Un peu de crème fraîche, sel, poivre**
- **Mixé le tout**

Prendre un moule à pâté mettre la mousse de poissons, puis mettre les filets de poissons entiers en intercalant la mousse et les filets. Recouvrir d'une feuille d'aluminium. Mettre au bain-marie au four pendant une ½ heure, ensuite après qu'il soit presque refroidi mettre au frigo.

LOTES AUX OIGNONS :

- **1,5kgs de lotte**
- **300grs de lard, coupé en lardons**
- **30 oignons épluchés**
- **3 gousses d'ail**
- **2 verres à moutarde de vin blanc sec**
- **Persil, 2 brindilles de thym, 1 feuille de laurier**
- **75grs de beurre, huile, poivre et sel**

Enlevez l'arête centrale de la lotte, lavez, épongez le, ficelez comme un rôti, salez, poivrez le avec les morceaux d'ail.

Faites revenir les lardons et les oignons dans 40grs de beurre et une cuillère d'huile, sans les laisser colorer. Retirez les et gardez les au chaud. Faites dorer le rôti de lotte dans la même cocotte. Ajoutez vin blanc, oignons, lardons, thym et laurier. Laissez mijoter 30 à 40 minutes (selon l'épaisseur du morceau de lotte). Veillez à ce que le jus frémisses mais ne bouille pas de trop. Rectifiez l'assaisonnement et placez dans un plat creux et chaud. Mettez le reste du beurre dans le jus de cuisson resté sur feu doux, tournez doucement pour assurer la liaison. Versez cette sauce sur le plat, parsemez de persil et servez chaud avec du riz.

SALADE GRENOBLOISE :

Pour 6 personnes :

- **1 petit chou blanc**
- **2 pommes golden**
- **2 pommes granny Smith**
- **10 petits oignons**
- **2 avocats**
- **100grs de cerneaux de noix**
- **2 citrons**
- **1 bouteille de cidre**

Pour la sauce :

- **1 pot de yaourt**
- **1 cuillère à soupe de moutarde forte**
- **6 cuillères à soupe d'huile d'arachide**
- **2 cuillère à soupe de vinaigre de cidre**

Otez les grosses feuilles du chou, coupez les en deux puis en quatre et émincez le finement. Mettre le chou dans une terrine recouvrez de cidre et laisser mariner 15 à 20 minutes.

Epluchez les pommes et coupez les en lamelles citronnez les. Faites la même chose pour les avocats et émincez les oignons. Egouttez le chou, mélangez le aux pommes, oignons, avocats et au cerneaux de noix. Préparez la sauce avec tous les ingrédients en les mélangeant bien. Arrosez la salade de cette sauce. Au printemps vous pouvez remplacer le chou blanc par un chou vert jointer.

GROSEILLES SURPRISES :

- **400grs de groseilles**
- **2 blancs d'œufs**
- **200grs de sucre en poudre**
- **1 dl de crème fraîche**
- **250 grs de fromage blanc**

Epluchez les framboises, ne les lavez surtout pas, saupoudrez les avec le sucre et laissez macérer une heure. Passez les framboises pour recueillir seulement la pulpe et le jus et non les pépins. Battez le fromage blanc au fouet tout en ajoutant peu à peu le jus de framboise et la crème. Mettez une heure au réfrigérateur et servez très frais.

CAROTTES À LA JURASSIENNE :

- **1kgs de carottes**
- **100grs de crème fraîche**
- **30grs de beurre**
- **80grs de gruyère râpé ou de comté**
- **2 cuillères à soupe de lait**
- **Sel, poivre**

Lavez et grattez les carottes, coupez les en fines rondelles. Faites les dorer dans le beurre juste un peu. Ajoutez le lait à la crème fraîche. Salez et donnez trois tours de moulin à poivre. Laissez cuire tout doucement à couvert. Les Carottes doivent absorber presque tout le liquide. Ajoutez le râpé et remué aussitôt pour que le fromage fonde rapidement. Dès que le fromage est fondu, versez dans le plat de service.

ŒUFS DURS FARCIS :

Pour 6 personnes :

- **12 œufs**
- **1 bol de mayonnaise**
- **1 verre de fines herbes variées**
- **Sel, poivre**
- **1 citron**

Faites durcir les œufs 10 minutes dans l'eau bouillante. Passez les sous l'eau froide. Coupez les en deux dans le sens de la longueur. Retirez les jaunes d'œufs que vous écrasez dans une assiette à la fourchette. Coupez les fines herbes très fines. Ajoutez les jaunes et les fines herbes à la mayonnaise. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez un filet de jus de citron. Remplissez chaque moitié de blanc avec ce mélange.

LES CASSOLETTES DE LANGOUSTINES EN ROBE ROSE :

Pour 6 personnes :

- **2kgs de langoustines**
- **3 oignons**
- **2 échalotes**
- **1 belle carotte**
- **1 bouquet de persil**
- **1 feuille laurier**
- **100grs de beurre**
- **2 verres de vin blanc sec**
- **3 cuillères à soupe de concentré de tomates**
- **1 verre de cognac (attention un petit verre)**

Laver soigneusement les langoustines à grande eau.

SUITE « LES CASSOLETTES DE LANGOUSTINES EN ROBE ROSE »

Eplucher et hacher menu les oignons et échalotes. Couper la carotte en fines rondelles. Hacher grossièrement 6 à 8 queues de persil.

Dans un sautoir faire fondre 50grs de beurre. Y mettre oignons et échalotes, carottes, queues de persil et laurier. Faire revenir à feu doux.

Puis verser les langoustines et remuer pendant trois minutes. Ajouter le vin blanc, le concentré de tomates, sel, poivre. Laissez cuire 10 minutes à feu vif, en remuant souvent. Les langoustines doivent être très peu cuites, sinon elles deviennent molles et perdent leur goût. Quand elles sont à point, faire chauffer le cognac dans une petite casserole, le verser sur les langoustines et flamber. On peut aussi flamber le cognac chaud dans la casserole et verser, flambant, sur les langoustines.

Les sortir ensuite du sautoir et les répartir dans 6 cassolettes tenues au chaud. Passer la sauce à la passoire fine, faire réduire 2 à 3 minutes. Hors du feu, incorporer le reste du beurre, en parcelles. Goûter pour rectifier l'assaisonnement. Napper les langoustines de cette sauce dans les cassolettes, saupoudrer rapidement d'un peu de persil haché menu. Servir bien chaud.

FILETS DE SOLES AU MONBAZILLAC :

Pour huit filets de soles :

- **2 citrons**
- **100grs de beurre*1/2 bouteille de Monbazillac**
- **15gr de farine**
- **2 cuillère à soupe de crème fraiche**

Disposer les filets de soles dans un large plat creux. Les arroser de citrons et laisser macérer ainsi au réfrigérateur pendant deux heures.

Dans un joli plat à four copieusement beurré, poser les filets légèrement égouttés. Semer dessus 50 grs de beurre détaillé en petits copeaux. Saler, poivrer, puis verser doucement la demi bouteille de Monbazillac.

Cuisson 15 minutes à four chaud.

SUITE DES FILETS DE SOLES AU MONBAZILLAC :

Retirer le plat du four, verser délicatement le jus de cuisson dans une casserole, faire réduire la sauce 10 minutes.

Dans un bol malaxer 20 gr de beurre avec la farine, ajouter le beurre manié à la réduction. Donner deux bouillons en remuant au fouet puis, hors du feu, verser la crème. Mélanger rapidement, goûter, saler et poivrer selon le goût. Verser cette sauce onctueuse sur les filets . Servir aussitôt.

LA PINTADE AUX DEUX PARFUMS :

On compte une Pintade d'environ 1.2kgs pour 4 personnes. Pour 6 ou 8 il vaut mieux deux petites qu'une très grosse.

Par pintade :

- **2 larges barde de lard**
- **50gr de beurre**
- **75gr de noix décortiquées**
- **1 verre de cidre**
- **1 verre de calvados (à liqueur)**
- **1 pot de 20 centilitre de crème fraîche**
- **50gr de raisin de Corinthe gonflés au préalable dans de l'eau chaude ou du calvados.**

Enveloppée de bardes la pintade préparée. Dans une cocotte, mettre le beurre et les noix ; ajouter le cidre, le calvados, la crème, sel, poivre. Couvrir et laisser cuire doucement 50 minutes.

Ajouter les raisins et continuer la cuisson environ 15 minutes. Sortir la pintade, ôter les bardes, la mettre dans un plat allant au four et la faire dorer 10 minutes à four chaud thermostats 6/7. Faire réduire un peu la sauce restée dans la cocotte, en la laissant frissonner doucement, sans couvrir. Servir la pintade entourée des noix et des raisin et arrosée de la sauce. Garniture : des pommes fruits pelés, coupés en rondelles et sautées au beurre. Ou de la compote de pommes. Ou encore de la purée de marron.

TOURTE ALSACIENNE :

- **1 jaune d'œuf**
- **1 doigt d'épaisseur de poitrine fumée**
- **2 doigt de poitrine ½ sel**
- **6 échalotes**
- **2 très grosses pommes de terre**
- **50 cl de crème fraîche**
- **2 rouleaux de pâte feuilletée.**
- **1 moule à tarte de 28cm**
- **1 pinceau**
- **Papier alu, pour faire cheminée**

Rincer sous l'eau claire la poitrine ½ sel et la cuire 10 minutes avec bouquet garni sous autoclave. Puis une fois refroidie la couper en dès. Couper également en dès la poitrine fumée. Passer au beurre pour qu'elles soient juste dorées. Les 6 échalotes émincées. Emincer finement les pommes de terre en rondelles. Foncer le moule avec un rouleau de pâte, piquet avec la fourchette. Mettre une ½ couche de pomme de terre, éparpiller les lardons fumés. Puis la couche d'échalotes et les lardons ½ sel ensuite la deuxième couche de pomme de terre, poivrer surtout ne pas saler. Arroser avec la crème, recouvrir du deuxième rouleau de pâte, souder les bords en les mouillant d'eau froide. Ecraser le jaune d'œuf avec une goutte de lait et l'étaler au pinceau sur la surface que vous aurez dessinée à la fourchette. Faire une cheminée que vous planterez au milieu, enfournez le tout à 200° une ½ heure au moins- Tout dépend du four.

LE POTAGER (RECETTE DE BÉATRIX BOUFFARD, MON ÉPOUSE) :

Ecraser une petite tranche de roquefort à la fourchette, liquéfier avec de la crème fluide et passer au mixer pour obtenir la conséquence souhaité. Sert d'accompagnement : Viandes froides, carottes crues taillées en buchettes, céleri branches, chou-fleur cru en bouquets, asperges froides, pommes de terre cuites coupées en deux et farcies avec la sauce. Présentation dans un plat sur des feuilles de choux frisés avec le bol de sauce au milieu.

LA VIE EN ROSE :

Verre de 25 cl moitié plein de glace pilée, 1 verre à liqueur de grenadine, le jus d'un quart de citron, 1 verre à liqueur de Kirsch.

Adaptez la timbale, frappez fort, ajouter soda, remuer servir.

VIN DE CONFITURE :

Pour 1kgs de fruits, 1 litre de vin blanc sec et 1 litre d'eau de vie.

Calculez les quantités exactes en fonction de votre poids réel de pulpe de fruits. Versez les résidus dans un bocal. Recouvrez avec le vin blanc et laissez macérer 48 heures. Filtrez jusqu'à, obtenir un vin limpide. Ajoutez alors votre eau de vie. Mettez en bouteille bouchez bien et patientez trois mois au moins avant de servir.

VIN DE NOIX PHINE :

- **30 noix vertes (bogue)**
- **5 litres de bon vin rouge**
- **1 litre d'eau de vie ou de marc**
- **1kg de sucre cristallisé**
- **1 gousse de vanille.**

Cueillez les noix vertes lorsque vous pouvez les traverser avec une aiguille à tricoter en fer (la bogue). Mettez les dans une bonbonne avec le vin, le sucre, l'eau de vie et la gousse de vanille fendue. Remuez et laissez reposer pendant au moins 6 mois en secouant de temps en temps. Filtrez plusieurs fois et mettez en bouteilles. Laissez vieillir autant que faire se peut, car ce vin se bonifie en vieillissant.

VIN DE PÊCHES :

- **100 feuilles de pêcher**
- **20 morceaux de sucre**
- **¾ de litre de très bon vin rouge ou de rosé**
- **1 verre d'eau de vie**

Cueillez les feuilles lorsque les fruits viennent de murir. Mettez tous les ingrédients dans une bonbonne. Bouchez et laissez macérer 12 jours, filtrez. Attendez un mois avant de consommer ce vin si parfumé.

LIQUEUR DE CASSIS :

Portion pour 1kgs de cassis :

- **2 litres d'eau de vie à 50°**
- **Une petite poignée de feuilles de cassis**
- **200grs de sucre cristallisé**
- **¼ de litre d'eau**

Prenez du cassis bien mur, égrenez le. Ecrasez les grains et mettez les dans un pot en grès de préférence, avec les feuilles et l'alcool pendant deux mois A ce moment préparez un sirop avec le sucre et l'eau. Faites bouillir quelques instants et laissez refroidir complètement. Pendant ce temps, filtrez le contenu du pot en grès et rectifiez selon votre goût soit en ajoutant du sucre pour adoucir ou de l'alcool. Mettez en bouteilles un mois plus tard filtrez à nouveau. Laissez reposer un mois avant de servir.

LIQUEUR DE FRAMBOISE :

- **500grs de framboise**
- **1 litre d'eau de vie à 50°**
- **200grs de sucre cristallisé**

Dans un pot en grès de préférence mettez les framboises, le sucre , l'eau de vie. Bouchez avec un bouchon de liège et une fine toile. Laissez infuser trois mois en secouant de temps en temps et en mettant le pot au soleil quand vous y pensez. Filtrez sur un tamis en pressant les fruits. Goutez puis ajouter du sucre si nécessaire.

SUITE DU VIN DE FRAMBOISE :

Laissez de nouveau une semaine et filtrez. Si après huit jours la liqueur est encore un peu trouble filtrez une dernière fois, elle doit être comme un rubis.

APÉRITIF D'HIVER :

- **6 oranges**
- **1 L. de vin rouge ou blanc**
- **25 morceaux de sucre**
- **1 verre d'eau de vie**

Lavez les oranges à l'eau tiède. En prélevez la peau que vous ferez griller au four jusqu'à ce qu'elles soient d'un brun châtaigne. Quand elles sont de cette couleur, mettez les peaux grillées dans un bocal avec 1 litre de très bon vin rouge ou blanc, les 25 morceaux de sucre et l'eau de vie. Laissez infuser trois mois. Filtrez, mettez en bouteille. Cet apéritif se conserve plusieurs mois.

LES PUNCHS DE JEAN-HENRY BOUFFARD

PUNCH AU LAIT DE COCO :

- **Verre à cognac grand modèle**
- **1 cuillère à soupe de sucre de canne**
- **2 cuillères à soupe de rhum brun vanillé**
- **1 jus de citron**
- **½ citron vert**
- **Mettre le lait de coco deux à trois cuillères à soupe suivant les goûts**
- **Glaçons**

Nota : le lait de coco est vendu en boîte dans les épiceries fines ou chez le Chinois.

PUNCH DE TAHITI POUR 20 PERSONNES 1 LITRE POUR 4 :

- **2 litres de jus d'orange (joker ou pamprill)**
- **1 litre de jus de pamplemousse**
- **½ litre de vin blanc ou rosé**
- **1 pincée de poivre de Cayenne**
- **1 orange ou 1 citron piqué de deux clous de girofle**
- **1 pincée de cannelle ou muscade**
- **1 l. ½ de rhum**
- **Sirop de canne à sucre au goût pas de trop**
- **Des rondelles de citrons de cinq ou six**

Pour faire le sirop 1l. d'eau, 500grs de sucre, 2 oranges coupées en rondelles, mettre dans casserole porter à ébullition, laisser bouillir doucement ½ heure. Laissez refroidir mettre en bouteilles cela se conserve.

CIDER PUNCH :

- **Gobelet de 25 cl moitié de glace pilée**
- **1 cuillère à café de jus de citron**
- **1 cuillère à soupe de sucre en poudre**
- **1 verre à liqueur de cognac**
- **1 lanière de pelure de concombre vert**

Adaptez la timbale, frappez fort, remplir de cidre, remuer et ajouter des tranches d'oranges.

PUNCH À LA ROMAINE :

Ingrédients pour 12 personnes :

- **1 bouteille de vin blanc sec**
- **4 citrons**
- **3 oranges**

SUITE DU PUNCH À LA ROMAINE :

- **Le zeste d'un citron taillé en petites lanières**
- **Le zeste d'une orange taillé en petites lanières**
- **500grs de sucre**
- **3 verres de crème**

Préparer un sirop avec le sucre et 2 ½ verres d'eau. Mélanger le vin blanc et le sirop chaud, ajoutez le jus des fruits et les zestes en lanières. Laissez infuser pendant une heure, puis retirer les zestes, mettre le liquide dans le freezer pendant deux heures le remuer de temps en temps pour éviter la formation de glaçons. Quand la préparation a pris quelque consistance incorporer la crème fouetté et servir.

MARQUISE AU CITRON :

Ingrédients pour 20 verres :

- **1l. de vin blanc**
- **1 l. d'eau minérale gazeuse**
- **1 citron**
- **450grs de sucre**

Préparez un sirop avec le sucre et 1 ½ verre d'eau. Versez le vin blanc dans une jatte, ajoutez le citron coupé en tranches fines et le sirop de sucre refroidi. Laissez macérer dans le réfrigérateur pendant 2 heures au minimum. Au moment de servir ajoutez l'eau gazeuse bien glacée et remuer le tout. Servir dans de grands verres refroidi avec des pailles.

LE BRASILIA :

Ingrédients par verre :

- **1 verre de café noir**
- **2 cuillères à soupe de rhum**
- **2 cuillères à soupe de sucre de semoule**
- **1 cuillère à soupe de sucre vanillé**

SUITE DU BRASILIA :

- **1 cuillère à soupe de crème fraîche**
- **1 zeste de citron**
- **Glace pilée**

Versez le café noir, le sucre semoule, le sucre vanillé et le rhum. Ajoutez le zeste de citron et en dernier lieu la crème. Attendre 1 minute avant de mélanger le tout.

LE PUNCH DES LUEURS DE L'AUBE :

Pour 10 personnes :

- **Faire chauffer 2 bouteille de vin blanc sec parfumé (alsace par exemple) avec les ingrédients ci-dessous jusqu'à ce que une mousse blanche se forme à la surface, avant que l'ébullition ne soit atteinte. Versez alors le vin chaud dans un bol à Punch en filtrant au tamis fin.**
- **Zestes de deux citrons**
- **Zestes de deux oranges**
- **4 clou de girofle**

Déposer avec précaution un pain de sucre dans le vin chaud. Faire tiédir 2 décilitres de cognac (pas plus de 40°). Le verser doucement sur le sucre et enflammer sitôt la dernière goutte versée. Laisser flamber l'alcool lumières éteintes et consommer lorsque le pain de sucre s'effondre.

LES TROIS COUPS :

Champion pour la mie en train ce cocktail, sans être ravageur, et tout simple pour qui le prépare. Prendre des coupes à champagne. Déposer au fond un morceau de sucre imbibé d'angostura. Remplir en, versant lentement dessus du champagne brut très frappé, mais laisser toutefois la place pour terminer par un trait de cognac. Décorer chaque coupe d'un zeste de citron (on peut utiliser des verres à cocktail). Tout à fait en situation au seuil d'un réveillon car l'angostura est un bitter à base de rhum et de suc de l'écorce d'un arbuste d'Amérique du Sud, aux propriétés toniques et fébrifuges, pour combattre les effets du climat tropical ... santé.

PUNCH ECOSSAIS :

Préparation 1 heure à l'avance pour 12 personnes.

- **12 tranches d'ananas au sirop**
- **2 oranges non traitées**
- **2 dl du sirop de la boîte**
- **2 dl de liqueur d'orange**
- **$\frac{3}{4}$ d'un litre de whisky**
- **24 glaçons**

Laissez macérer au réfrigérateur les tranches d'ananas coupées en petits morceaux, les fines tranches d'orange non pelées, le sirop d'ananas, la liqueur d'orange. Ajoutez au moment de servir whisky et glaçons

PUNCH DE L'ÎLE DE LA RÉUNION :

Préparer deux heures à l'avance pour 15 :

- **1 l de jus d'orange**
- **1 petite boîte de jus d'ananas**
- **1 petite boîte de jus de pamplemousse**
- **1 tasse à thé de sucre en poudre**
- **1 tasse à thé de curaçao**
- **1 tasse à café de grand marnier**
- **$\frac{1}{2}$ tasse à café de café noir fort**
- **1 sachet de caramel liquide**
- **1 gousse de vanille fendue**

Bien remuer et laisser fondre le sucre. Puis ajouter 1 litre de rhum blanc. Réfrigérateur et servir très frais.

JEAN-HENRY BOUFFARD ET SA FAMILLE VOUS SOUHAITE DES EXCELLENTS REPAS ET D'AGRÉABLES SOIRÉES D'APÉROS (L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, EN-DESSOUS DE 65 ANS)