Franche-Comté

spécialités régionales

Coq au Vin Jaune

C'est une des spécialités locales classiques, utilisant le fameux Vin Jaune pour la cuisson.

Ingrédients pour 6 personnes :
1 coq de 1,5 kg à 2 kg,
150 g de beurre,
300 g de morilles[1] fraîches,
50 g de farine,
30 cl de vin jaune,
75 cl de crème fraîche,
sel, poivre

Préparation:
1. Découper le coq en morceaux et frotter ceux-ci de sel, de poivre et de farine.
2. Les faire revenir de tous les côtés sans colorer, couvrir et mettre à four moyen 20 minutes.
3. Retirer du four, mettre les morceaux de côté, dégraisser, déglacer et ajouter le vin jaune.
4. Retourner les morceaux, ajouter les morilles bien nettoyées et la crème.
5. Laisser sur feu doux sans couvrir et rectifier l'assaisonnement si nécessaire, jusqu'à ce que la sauce réduite soit brillante (minimum 30 minutes).

Fondue

Est parmi les plus populaires. Le morceau de pain sur une longue fourchette, est trempé dans la casserole de vin blanc et fromage fondu[2] .

Ingrédients pour 6 personnes:
1 kg de comté, coupé en petits cubes,
3 grands verres de vin blanc sec du Jura,
5 cl de kirsch[3],
1 gousse d'ail, poivre, muscade,
pain rassis[4] à volonté

Préparation:
1. Frotter un poêlon[5] à fondue avec l'ail et laisser l'ail dedans.
2. Ajouter fromage et vin dans le poêlon, faire chauffer en remuant sans cesse avec une spatule en bois jusqu'à ce que le comté soit fondu. Ajouter le poivre, une pincée de muscade et le kirsch.
3. Quand elle est très lisse et homogène, porter sur la table sur le réchaud à fondue où les convives tremperont leurs croûtons de pain rassis.

[1] **morille** (f) – сморчок (гриб)
[2] **fondu** - расплавленный
[3] **kirsch** (m) – вишневый ликер
[4] **pain** (m) **rassis** – черствый хлеб
[5] **poêlon** (m) [pwalɔ̃] – котелок, глубокая сковорода

Louisiane

cuisine créole[1]

Contrairement aux autres Etats, la Louisiane a une cuisine typique et raffinée. Cette cuisine épicée est le résultat d'une combinaison de saveurs créole, française, espagnole et africaine.

Salade créole

C'est une salade santé qui peut se conserver 2 jours au réfrigérateur.

Ingrédients :
2 poivrons rouges coupés en lanières[2]
2 poivrons verts coupés en lanières
1 oignon émincé[3] finement
2 branches de céleri hachée[4] finement
2 tomates coupées en quartiers
60 ml d'olives vertes tranchées[5]
60 ml d'olives noires tranchées
60 ml d'huile végétale ou de tournesol
2 cuillères à thé de vinaigre blanc
1 gousse d'ail émincée
quelques feuilles de basilic
sel et poivre, 1 pincée de sucre

Préparation
1. Couper tous les légumes. **2.** Mettre tous les ingrédients dans un saladier, mélanger et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Tarte aux pacanes Nouvelle-Orléans

C'est un classique de la cuisine créole et, tout particulièrement de La Nouvelle-Orléans

Ingrédients pour un moule de 22 cm de diamètre environ :
3 gros œufs
250 ml de sucre brun bien tassé[6]
250 ml de sirop de maïs
1 cuillère à thé de vanille
250 ml de pacanes[7] grossièrement hachées
1 pincée de sel
Pâte brisée[8] pour fond de tarte

Préparation
1. Dans un bol, battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils deviennent pâles et mousseux. **2.** Ajouter les autres ingrédients. **3.** Foncer[9] un moule à tarte avec la pâte. **4.** Verser la préparation. **5.** Cuire dans un four préchauffé à 180 degrés C. pendant 40-45 minutes.

[1] **créole** – креольский; относящийся к европейцам, родившимся в бывших колониях
[2] **lanière** (f) – *(здесь)* узкий длинный ломтик
[3] **émincer** – резать тонкимим ломтиками
[4] **hacher** – рубить, крошить
[5] **trancher** – резать, разрезать
[6] **tassé** – утрясшийся
[7] **pacane** (f) – орех карии пакан
[8] **pâte** (f) **brisée** – песочное тесто
[9] **foncer** – *(здесь)* выкладывать дно (тестом)