



TUTTI FRUTTI: 90 fruity recipes
Barbara Gateau

Cook with fruit every day? And why not?

192 pages

March 2015

Éditions de l'Homme

Grilled, poached, pan-fried, candied, baked in pastry or parchment—cooking releases fruit's surprisingly delicate flavours. Try serving fruits as appetizers, perk them up with delicious spices, match them with seafood and meat, and give them a starring role in your most decadent desserts! Beet soup with potato and feta cheese, chicken thighs with clementines, vanilla pomegranate salmon, saffron-infused strawberry jam, poached figs with jasmine, nectarine and matcha tea clafoutis, brownies with pears: dare to explore a rainbow of tastes and discover the best fruit can offer... in a whole new way!

A graduate in plastic arts and photography, Barbara Gateau is the author of the Madame Gateau cooking blog, where every day she creates and showcases recipes that are surprisingly original, yet simple. Both talented and versatile, she also develops brand name recipes, and does photography and food styling for magazine articles.

Table of contents

Chapter 1: Fruits to go

Chapter 2: Appetizers

Soups of all kinds

Appetizers

Chapter 3: Main dishes

Vegetarian dishes

Poultry

Meat

Fish and seafood

Chapter 4: Desserts

Fruit pastries

Roasted and pan-fried fruit

Custards and "petits pots"

Poached and candied fruit

Cakes

Strong points

- Wonderful photos
- Roughly a hundred recipes that are both highly original and very easy to make
- An array of recipes that encourage you to discover unusual flavour combinations

Pouding chômeur aux bleuets
 4 personnes

200 g d'avoine de farine sans sucre
 2 c. à soupe de farine d'épave
 200 ml de lait
 100 g de sucre de sucre
 200 ml d'œufs de lait

INGRÉDIENTS
 200 ml de lait
 100 g de sucre de sucre
 200 g d'avoine de farine sans sucre
 2 c. à soupe de farine d'épave

Préparation de la sauce à l'érable: Verser le sirop d'érable et faire chauffer avec un couvercle et porter à ébullition. Retirer le feu et ajouter le beurre fondu en remuant avec une spatule en bois. Mélanger la consistance de la sauce, ajouter les bleuets et mélanger délicatement pour bien les mélanger. Réserver.

Mélanger la farine et le sucre, mélanger le tout et le faire chauffer. Mélanger le lait et mélanger. Verser la préparation dans un moule à cake ou dans un moule à cake et cuire pendant 15 à 20 minutes à 180°C (350°F).

Préparer la sauce à l'érable, verser le sirop d'érable et faire chauffer avec un couvercle et porter à ébullition. Retirer le feu et ajouter le beurre fondu en remuant avec une spatule en bois. Mélanger la consistance de la sauce, ajouter les bleuets et mélanger délicatement pour bien les mélanger. Réserver.

Mélanger la farine et le sucre, mélanger le tout et le faire chauffer. Mélanger le lait et mélanger. Verser la préparation dans un moule à cake ou dans un moule à cake et cuire pendant 15 à 20 minutes à 180°C (350°F).

Préparer la sauce à l'érable, verser le sirop d'érable et faire chauffer avec un couvercle et porter à ébullition. Retirer le feu et ajouter le beurre fondu en remuant avec une spatule en bois. Mélanger la consistance de la sauce, ajouter les bleuets et mélanger délicatement pour bien les mélanger. Réserver.

Mélanger la farine et le sucre, mélanger le tout et le faire chauffer. Mélanger le lait et mélanger. Verser la préparation dans un moule à cake ou dans un moule à cake et cuire pendant 15 à 20 minutes à 180°C (350°F).



Gelée à l'orange sanguine et au miel
 4 personnes

200 g de jus d'orange sanguine
 100 g de miel
 200 ml de sucre de sucre

Préparation de la gelée: Porter le jus d'orange sanguine à ébullition. Ajouter le miel et le sucre et faire chauffer pendant 10 minutes à feu doux. Filtrer la préparation à l'aide d'un tamis fin. Verser la gelée dans des moules à gelée et laisser refroidir pendant 2 heures à température ambiante.

Préparation de la gelée: Porter le jus d'orange sanguine à ébullition. Ajouter le miel et le sucre et faire chauffer pendant 10 minutes à feu doux. Filtrer la préparation à l'aide d'un tamis fin. Verser la gelée dans des moules à gelée et laisser refroidir pendant 2 heures à température ambiante.

Préparation de la gelée: Porter le jus d'orange sanguine à ébullition. Ajouter le miel et le sucre et faire chauffer pendant 10 minutes à feu doux. Filtrer la préparation à l'aide d'un tamis fin. Verser la gelée dans des moules à gelée et laisser refroidir pendant 2 heures à température ambiante.



Pancakes aux fraises
 4 personnes

200 g d'avoine de farine sans sucre
 2 c. à soupe de farine d'épave
 200 ml de lait
 100 g de sucre de sucre
 200 ml d'œufs de lait

INGRÉDIENTS
 200 ml de lait
 100 g de sucre de sucre
 200 g d'avoine de farine sans sucre
 2 c. à soupe de farine d'épave

Préparation de la pâte à pancakes: Mélanger la farine et le sucre, mélanger le tout et le faire chauffer. Mélanger le lait et mélanger. Verser la préparation dans un moule à cake ou dans un moule à cake et cuire pendant 15 à 20 minutes à 180°C (350°F).

Préparation de la pâte à pancakes: Mélanger la farine et le sucre, mélanger le tout et le faire chauffer. Mélanger le lait et mélanger. Verser la préparation dans un moule à cake ou dans un moule à cake et cuire pendant 15 à 20 minutes à 180°C (350°F).

Préparation de la pâte à pancakes: Mélanger la farine et le sucre, mélanger le tout et le faire chauffer. Mélanger le lait et mélanger. Verser la préparation dans un moule à cake ou dans un moule à cake et cuire pendant 15 à 20 minutes à 180°C (350°F).



Porc effiloché aux pruneaux
 4 personnes

200 g de porc effiloché
 100 g de pruneaux
 200 ml de sauce de porc

Préparation de la sauce: Porter le porc effiloché à ébullition. Ajouter les pruneaux et la sauce de porc et faire chauffer pendant 10 minutes à feu doux. Filtrer la préparation à l'aide d'un tamis fin. Verser la sauce dans des moules à gelée et laisser refroidir pendant 2 heures à température ambiante.

Préparation de la sauce: Porter le porc effiloché à ébullition. Ajouter les pruneaux et la sauce de porc et faire chauffer pendant 10 minutes à feu doux. Filtrer la préparation à l'aide d'un tamis fin. Verser la sauce dans des moules à gelée et laisser refroidir pendant 2 heures à température ambiante.

Préparation de la sauce: Porter le porc effiloché à ébullition. Ajouter les pruneaux et la sauce de porc et faire chauffer pendant 10 minutes à feu doux. Filtrer la préparation à l'aide d'un tamis fin. Verser la sauce dans des moules à gelée et laisser refroidir pendant 2 heures à température ambiante.



Gelée au melon et au sirop d'érable
 4 personnes

200 g de jus de melon
 100 g de sirop d'érable
 200 ml de sucre de sucre

Préparation de la gelée: Porter le jus de melon à ébullition. Ajouter le sirop d'érable et le sucre et faire chauffer pendant 10 minutes à feu doux. Filtrer la préparation à l'aide d'un tamis fin. Verser la gelée dans des moules à gelée et laisser refroidir pendant 2 heures à température ambiante.

Préparation de la gelée: Porter le jus de melon à ébullition. Ajouter le sirop d'érable et le sucre et faire chauffer pendant 10 minutes à feu doux. Filtrer la préparation à l'aide d'un tamis fin. Verser la gelée dans des moules à gelée et laisser refroidir pendant 2 heures à température ambiante.

Préparation de la gelée: Porter le jus de melon à ébullition. Ajouter le sirop d'érable et le sucre et faire chauffer pendant 10 minutes à feu doux. Filtrer la préparation à l'aide d'un tamis fin. Verser la gelée dans des moules à gelée et laisser refroidir pendant 2 heures à température ambiante.