



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

à 4 personnes

200 g (1 tasse) de farine tout usage
 2 c. à soupe de farine d'épave
 200 ml (1 tasse) d'œufs rigides
 100 g (1/2 tasse) de sucre
 200 ml (1 tasse) de lait

SAUCE À LA VANILLE
 200 ml (1 tasse) de crème
 125 ml (1/2 tasse) de sucre
 100 g (1/2 tasse) de beurre non salé
 100 g (1 tasse) de bleuets

Préparation de la sauce à la vanille: Verser le sucre et l'œuf et fouetter avec un fouet et ajouter la fleur de farine. Ajouter le beurre et le sucre. Mélanger avec une spatule en bois. Mélanger la vanille et le lait, ajouter les bleuets et mélanger délicatement pour bien les incorporer. Réserver.

Mélanger la farine, la farine d'épave, le sucre et le lait. Mélanger le tout et mélanger. Verser cette préparation dans une poêle à feu moyen et cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite.

Préparer la sauce à la vanille: Verser le sucre et l'œuf et fouetter avec un fouet et ajouter la fleur de farine. Ajouter le beurre et le sucre. Mélanger avec une spatule en bois. Mélanger la vanille et le lait, ajouter les bleuets et mélanger délicatement pour bien les incorporer. Réserver.

Mélanger la farine, la farine d'épave, le sucre et le lait. Mélanger le tout et mélanger. Verser cette préparation dans une poêle à feu moyen et cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite.

Préparer la sauce à la vanille: Verser le sucre et l'œuf et fouetter avec un fouet et ajouter la fleur de farine. Ajouter le beurre et le sucre. Mélanger avec une spatule en bois. Mélanger la vanille et le lait, ajouter les bleuets et mélanger délicatement pour bien les incorporer. Réserver.

Mélanger la farine, la farine d'épave, le sucre et le lait. Mélanger le tout et mélanger. Verser cette préparation dans une poêle à feu moyen et cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite.



Gelée à l'orange sanguine et au miel

à 4 personnes

200 ml (1 tasse) de jus d'orange sanguine
 100 g (1 tasse) de miel
 100 g (1 tasse) de sucre

Préparation: Mélanger le jus d'orange sanguine et le miel dans une casserole à feu moyen. Ajouter le sucre et mélanger. Porter à ébullition et laisser cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la gelée soit bien épaisse.

Préparation: Mélanger le jus d'orange sanguine et le miel dans une casserole à feu moyen. Ajouter le sucre et mélanger. Porter à ébullition et laisser cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la gelée soit bien épaisse.

Préparation: Mélanger le jus d'orange sanguine et le miel dans une casserole à feu moyen. Ajouter le sucre et mélanger. Porter à ébullition et laisser cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la gelée soit bien épaisse.



Pancakes aux fraises

à 4 personnes

100 g (1 tasse) de farine tout usage
 100 g (1 tasse) de sucre
 200 ml (1 tasse) de lait
 1 œuf
 1 c. à soupe de beurre fondu
 100 g (1 tasse) de sucre
 100 g (1 tasse) de fraises

Préparation: Mélanger la farine, le sucre et le lait dans une casserole à feu moyen. Ajouter l'œuf et le beurre fondu. Porter à ébullition et laisser cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite.

Préparation: Mélanger la farine, le sucre et le lait dans une casserole à feu moyen. Ajouter l'œuf et le beurre fondu. Porter à ébullition et laisser cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite.

Préparation: Mélanger la farine, le sucre et le lait dans une casserole à feu moyen. Ajouter l'œuf et le beurre fondu. Porter à ébullition et laisser cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite.



Porc effiloché aux pruneaux

à 4 personnes

1 kg (2 lb) de porc
 100 g (1 tasse) de pruneaux
 100 g (1 tasse) de sucre
 100 g (1 tasse) de beurre

Préparation: Faire cuire le porc dans une casserole à feu moyen pendant 2 heures jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Ajouter les pruneaux, le sucre et le beurre. Mélanger et laisser cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse.

Préparation: Faire cuire le porc dans une casserole à feu moyen pendant 2 heures jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Ajouter les pruneaux, le sucre et le beurre. Mélanger et laisser cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse.

Préparation: Faire cuire le porc dans une casserole à feu moyen pendant 2 heures jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Ajouter les pruneaux, le sucre et le beurre. Mélanger et laisser cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse.



Gelée au melon et au sirop d'érable

à 4 personnes

200 ml (1 tasse) de jus de melon
 100 g (1 tasse) de sirop d'érable
 100 g (1 tasse) de sucre

Préparation: Mélanger le jus de melon et le sirop d'érable dans une casserole à feu moyen. Ajouter le sucre et mélanger. Porter à ébullition et laisser cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la gelée soit bien épaisse.

Préparation: Mélanger le jus de melon et le sirop d'érable dans une casserole à feu moyen. Ajouter le sucre et mélanger. Porter à ébullition et laisser cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la gelée soit bien épaisse.

Préparation: Mélanger le jus de melon et le sirop d'érable dans une casserole à feu moyen. Ajouter le sucre et mélanger. Porter à ébullition et laisser cuire pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la gelée soit bien épaisse.