



*Cuisine du  
soleil  
pour vacances gourmandes*

CUISINIÈRES

# Introduction

Les vacances sont l'occasion de découvrir le terroir d'une région, de retrouver le plaisir de faire le marché et de cuisiner autrement, en famille ou entre amis, pour des recettes savoureuses et rassembleuses.

Sonia Ezzulian, férue de cette cuisine décontractée dans un cadre différent - une maison de vacances à la mer ou à la montagne, une cuisine minimaliste au camping, une location avec le matériel de base - dévoile ses recettes astucieuses pour célébrer la gourmandise. La cuisinière partage ses étonnants détournements d'ustensiles : un bocal en guise de cocotte, une brique de lait qui s'improvise moule à charlotte, une poêle qui remplace le four pour mitonner des lasagnes ou un brownie ! Du petit-déjeuner aux dîners sous la tonnelle en passant par les pique-niques à la plage, les goûters des randonneurs, les retours de cueillette de fruits rouges sans oublier les incontournables apéritifs pour fêter les vainqueurs de la pétanque, tous les scénarii passent à la casserole !

Sonia Ezzulian



# Table des Recettes

---

Introduction p.4

## La montagne l'été c'est formidable

Galette fromage pomme de terre gratinée p.11

Croûtes jambon de pays et beaufort p.12

Fidés à l'ail des ours p.13

Carte de la cueillette du jour p.15

Compotée de fruits rouges et noirs p.16

Rissoles pour le goûter des randonneurs p.17

Chaussons aux fromages de Savoie p.18

Gelée de myrtilles p.19

## Les grandes tablées de l'été

Persillé de jambon au citron p.21

Pâtes citron anchois p.22

Aïoli de la fin de l'été p.24

Carte serpentin p.26

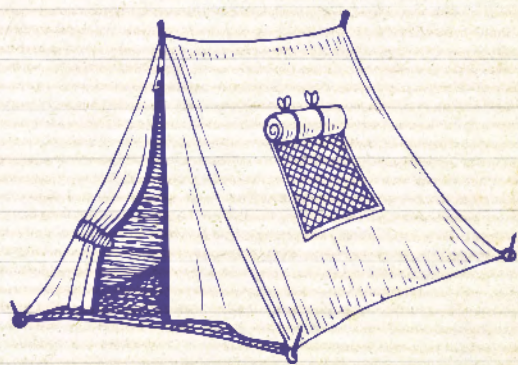
Pistou tournesol	p.28
Terrine de volaille	p.29
La jougasse de l'apéro	p.31
Polpette aux agrumes	p.32
Courte anti-gaspi de la fin des vacances	p.34
Clafoutis pommes-myrtille	p.36

### Festins au camping

Gâteau d'omelette	p.38
Bagel-tartare de bœuf aux herbes	p.40
Rillettes de restes de poulet rôti du marché	p.41
Cannelloni veggie à la ricotta	p.42
Lasagnes à la poêle	p.44
Salade grecque à ma façon	p.45
Tajine de sardine express	p.46
La sauce miraculeuse avocat citron coriandre	p.48
Camembert fondant au barbecue	p.49
Brownie à la poêle	p.50
Chamallows au feu de bois	p.51

### Carnet de bonnes idées pour cuisiner avec peu de matériel dans une maison de vacances

- Utiliser la plaque du four	
Palet de sardines aux courgettes	p.53
Polenta gratinée, tomates cerises et roquette	p.54
Poulet au citron et olives	p.56
- Une raclette sans le matériel	
Fondue de camembert aux pommes de terre	p.58
- Détourner des objets	
Comme une Tanjia marocaine dans un bocal	p.60
Terrine de mousse chocolat et Petit-Beurre	p.61





# Galette fromage pommes de terre gratinées

Pour 6 personnes :

- 600 g de pommes de terre
- 1 poireau
- 220 g de pâte brisée
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 reblochon ou 1 camembert
- 30 g de beurre
- 1 filet d'huile de tournesol
- Sel fin et poivre du moulin

Pelez les pommes de terre, coupez-les en gros cubes et faites-les cuire 15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Dans une sauteuse, avec le beurre et l'huile de tournesol, faites suer le poireau, finement émincé. Ajoutez les pommes de terre égouttées. Salez, poivrez et incorporez la crème fraîche épaisse. Laissez cuire 10 minutes. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180 °C. Étalez la pâte brisée pour former un grand disque, déposez-le sur la plaque lèche-frite du four, recouverte de papier sulfurisé. Au centre, déposez le reblochon ou le camembert, tout autour les pommes de terre au poireau. Enfournez 35 minutes à 180 °C. Attablez-vous autour de cette galette très appétissante, fondante à souhait, à déguster avec une bonne salade verte.

# Sioli de la fin de l'été

- Pour 8 personnes : ● 4 betteraves Golden Burpee  
● 3 betteraves crapaudine ● 1 botte de carottes jaunes et orange ● 1 botte de radis Malaga ● 4 endives Carmine  
● 8 petites pommes de terre ● 800 g de cabillaud
- Pour la mayonnaise au curcuma : ● 200 g d'huile d'olive ● 1 cuillère à soupe de moutarde forte de Dijon ● 2 jaunes d'œuf ● 1 gousse d'ail finement hachée ● 1 cuillère à café de vinaigre de Xérès ● 1/2 c. à café de curcuma ● Sel fin et poivre du moulin

Lavez tous les légumes. Pelez les carottes et les pommes de terre et faites-les cuire 25/30 minutes à la vapeur. Faites cuire les betteraves également à la vapeur 30 minutes puis épluchez-les. Si vous vous servez du barbecue, enveloppez-les dans du papier aluminium et laissez-les cuire dans les braises (surveillez la cuisson, en plantant la lame d'un couteau). Dans un grand bol, mélangez la moutarde forte avec les jaunes d'œuf, l'ail haché, le vinaigre, le curcuma, du sel et du poivre. Versez l'huile d'olive en filet en fouettant sans cesse jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise ferme. Enfin, préparez le poisson : découpez 8 pavés, assaisonnez-les légèrement et cuisez-les à la vapeur en surveillant. Dès que les lamelles du cabillaud commencent à se détacher, c'est cuit !



# Compotée de fruits rouges et noirs

Pour *x* personnes :

- 13 pommes Gala

- 350 g de mûres, myrtilles ou framboises

- 1 cuillère à soupe de jus de citron



Épluchez les pommes et coupez-les en petits cubes. Dans une casserole, faites cuire les morceaux de pomme avec les mûres, myrtilles ou framboises cueillies lors des balades en montagne. Arrosez de 10 cl d'eau et du jus de citron. Laissez

mijoter à feu doux une trentaine de minutes en mélangeant souvent. Laissez refroidir cette compotée et servez-la avec une faisselle ou de la brioche.

# Rissoles pour le goûter des randonneurs

Pour 6 personnes :

- 300 g de pâte feuilletée

- 2 jaunes d'œuf battus avec 1 c. à soupe de lait

- 150 g de confiture maison (mûres, myrtilles, framboises, etc.).

- Huile d'arachide pour friture

Étalez la pâte feuilletée et taillez des grands rectangles (de la taille d'une plaquette de beurre). Badigeonnez chaque rectangle avec le jaune d'œuf battu dans le lait puis déposez au centre une cuillerée à café de confiture. Rabattez une moitié de la pâte sur la confiture pour former un « chausson » et appuyez sur les bords pour bien sceller les rissoles. Plongez ces chaussons dans un bain d'huile bien chaude, laissez dorer et retournez-les plusieurs fois. Égouttez les rissoles et dégustez-les tièdes. Vous pouvez les cuire au four, mais elles seront moins croustillantes.

