

Recettes de l'Atelier du goût 2024

Nous avons dégusté un petit fromage : Garrigue de Savoie et un excellent vin de noix de Marie-Claire Deladœuille.

Vote bonne humeur et votre convivialité ont fait de cet Atelier du goût un excellent moment de partage !

Merci à tous. Passez de bonnes fêtes de fin d'année. A l'année prochaine.

Gâteau Creusois aux noisettes de Victor Fourcade. Ingrédients : 5 blancs d'œuf, 250 gr de sucre en poudre, 80 gr de farine, 120 gr de beurre fondu refroidi, 225 gr de poudre de noisettes. Mélangez le sucre, la farine et les noisettes. Ajoutez le beurre fondu, bien mélanger. Battre les blancs en neige fermes et les incorporer au mélange. Cuire à 170° 30'. Laisser refroidir. Avec les jaunes vous pouvez faire une crème anglaise pour accompagner le gâteau.

La Flognarde aux poires de Pierre Fourcade. Ingrédients : 500 gr de poires, 150 gr de sucre, 100 gr de farine, 60gr de beurre, 3 œufs, 50cl de lait, 1 dose de cognac. Préchauffer le four à 180°. Eplucher les poires, les couper en fines lamelles. Mettre à fondre 25 gr de beurre dans le plat de cuisson pendant que le four préchauffe. Le sortir dès qu'il est fondu le répartir dans le plat pour le beurrer. Faire tiédir le lait et y faire fondre le reste du beurre. Mélanger les œufs avec 100 gr de sucre, ajouter la farine, une pincée de sel et le cognac. Disposer les lamelles de poires dans le plat et recouvrir avec la pâte. Saupoudrer avec le reste de sucre. Cuire 40' environ, jusqu'à ce que la flognarde soit dorée.

Pâté Limousin ou tourte Limousine aux pommes de terre et viande, brioché en Haute Vienne, feuilleté en Creuse. De Lionelle Fourcade. Ingrédients : 1 kg de pommes de terre, 6 gousses d'ail, 1 bouquet de persil, 400 gr de chair à saucisse, poivre du moulin, 1 pâte brisée, 1 pâte feuilletée, 1 œuf. Préchauffez le four à 200°. Epluchez et coupez les pdt en fines rondelles à l'aide d'une mandoline. Dans un grand fait-tout portez un grand volume d'eau salée à ébullition et versez les pdt. Coupez le feu et laissez reposer 10'. Mélanger la chair à saucisse avec l'ail émincé finement et le persil salez, poivrez. Egouttez les pdt et déposez les dans un saladier, salez poivrez. Mettez la pâte brisée dans un moule rond. Répartissez la moitié des pdt puis la chair à saucisse et une seconde couche de pdt par-dessus. Recouvrez avec la pâte feuilletée, soudez bien les bords. Faites une cheminée avec du papier aluminium et badigeonnez avec l'œuf battu. Enfournes 45' à 1 heure environ à 200° (c'est cuit quand la tourte est bien dorée) Dégustez chaud ou froid avec une salade verte, c'est excellent !

Pissaladière de Jacqueline Denis. Dissoudre la levure de boulanger dans 150gr de lait tiède, 300 gr de farine, 1 pincée de sel, ajouter d'un seul coup 150gr de lait et 100gr d'huile d'olive ; Travailler, étaler à la main dans une tourtière, laisser lever environ 1 heure. Garniture : faire revenir 800 à 1000gr d'oignons émincés dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajouter 2 gousses d'ail et saler. Commencer à froid et cuire environ 30' laisser refroidir un peu. Cuire la pâte seule environ 15' à 170° environ. Mettre les oignons dessus et terminer la cuisson 15' environ. Mettre anchois, olives sel et poivre et un filet d'huile d'olive. Pissalat signifie purée de petits poissons de la Méditerranée.

Boudin noir salé aux pommes et au cidre de Sylvie Bocquet. Cuire les quartiers de pommes à la poêle, déglacer au cidre ou au calvados. Retirer les pommes et cuire le boudin dans la même poêle. Retirer la peau du boudin avec une paire de ciseaux. Dresser dans un plat avec d'abord les pommes puis au-dessus le boudin noir. Sel d'Himalaya et 3 poivres. Passer au four.

Pommes de terre oignons saucisses de Morteau et cancoillotte de Sylvie Bocquet. Cuire les pommes de terre à l'eau. Cuire les saucisses de Morteau 40' à petit bouillon. Cuire les oignons émincés finement e déglacer au vin blanc de

Bourgogne. Eplucher les pdt, les couper en rondelles et les faire revenir à la poêle avec du beurre. Retirer la peau des saucisses et les couper en rondelles. Dresser d'abord une rondelle de pdt, un peu de compotée d'oignons, une tranche de saucisse et recouvrir de cancoillotte. Passer au four pour gratiner.

Gâteau aux biscuits roses de Reims façon charlotte de Sylvie Bocquet. Pour un moule Tupperware rond de 11cm de diamètre et 9 cm de hauteur, il faut : 500 gr de » biscuit rose de Reims » soit 66 biscuits environ, 3 jaunes d'œuf 150gr de sucre, 150gr de beurre bien mou, 150gr de crème fraîche, 3 blancs en neige, alcool d'amande. (Amaretto), 2 cuillères à café d'extrait d'amande amère. Battre les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter le beurre mou, la poudre d'amande, l'alcool et l'extrait d'amande amère. Si la préparation est trop liquide ajouter un peu de poudre d'amande. Incorporer les blancs en neige bien battus. Préparer un sirop avec de l'eau chaude et alcool d'amande pour tremper légèrement les biscuits pour chemiser le moule dans lequel j'ai commencé par le tapisser avec du film étirable pour un meilleur démoulage. Commencer par le fond et le tour du moule puis une couche de crème puis une couche de biscuits puis de nouveau une couche de crème terminer par une couche de biscuits. Fermer le moule et le mettre au frais. Peut se servir avec une crème anglaise.

Croziflette d'Evelyne Plaquet. Ingrédients : 300gr de crozets, 200gr de lardons, 20cl de crème fraîche, 1 oignon ou 2 selon la taille, 1 reblochon, sel et poivre. Faire cuire les crozets dans de l'eau bouillante 20', émincer l'oignon et le faire dorer dans du beurre ou de l'huile, mettre les oignons de côté et faire revenir les lardons, déglacer au vin blanc de Savoie. Mélanger les oignons, la crème et les lardons. Egoutter les crozets. Mettre une couche de crozets dans un plat à gratin puis une couche de mélange crème/oignons/lardons. Remplir le plat en alternant les couches, (en gardant la place pour le fromage) saler poivrer. Couper le reblochon en deux dans le sens de l'épaisseur puis en quartiers que vous déposer sur la préparation. Enfourner 40' à 180° le plat est prêt quand le fromage est bien gratiné. Servez avec un vin blanc de Savoie. Bon appétit !

Poulet Basquaise d'Evelyne Plaquet. Ingrédients : 1 poulet fermier découpé en morceaux, 1kg de tomates, 3 gousses d'ail, 20cl de vin blanc sec, 700gr de poivrons rouges et verts, 3 oignons émincés, 1 bouquet garni, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel poivre et piment d'Espelette. Hacher l'oignon et l'ail. Couper les tomates en morceaux et les poivrons en lanières. Faire revenir les oignons, l'ail et les poivrons dans 4 cuillères à soupe d'huile d'olive 5' dans une cocotte. Ajouter les tomates saler poivrer couvrir et laisser mijoter 20'. Dans une sauteuse, faire dorer les morceaux de poulet dans de l'huile d'olive, saler poivrer. Lorsqu'ils sont bien dorés les ajouter aux légumes, couvrir, ajouter le bouquet garni, le vin blanc et le piment d'Espelette. Cuire 35'. Ce plat est bien meilleur quand les légumes sont de saison !

Tarte Tatin aux endives et au chèvre de Françoise Guéant. Ingrédients : 6 endives, 3 cuillères à soupe de miel, 2 oranges pressées, 1 pâte feuilletée, 50 gr de beurre, 150gr de fromage de chèvre, 25 gr de pignons de pin, 1 cuillère à café de cannelle, sel poivre. Couper les endives en deux dans le sens de la longueur, supprimer le cône amer. Dans une poêle faire fondre le beurre avec le miel à feu moyen. Y dorer les endives 20'. Ajouter la cannelle et le jus d'orange. Saler poivrer et continuer la cuisson jusqu'à caramélisation. Préchauffer le four à 180°. Beurrer un moule à tarte et y répartir les endives. Arroser du caramel resté dans la poêle. Poser par-dessus la buche de chèvre, découpée en fines lamelles, et les pignons de pin. Poser la pâte feuilletée sur la garniture et replier les bords à l'intérieur et faire un trou au milieu, enfourner 30'. Dès la sortie du four retourner le moule sur un plat et attendre quelques secondes avant de le soulever afin que les endives se détachent bien du fond.

Madeleines de Marie Marthe Jacomi. Ingrédients : 200gr de beurre, 50 gr de lait, 200gr de farine, 100gr de sucre, 1 sachet de levure chimique, 1 citron, 1 cuillère à café d'extrait de vanille ou 2 sachets de sucre vanillé, 3 œufs. Préchauffer le four à 220° (plutôt en mode pâtisserie) Faire fondre le beurre en pommade. Beurrer et fariner les moules. Travailler les œufs avec le sucre pour obtenir une pâte coulante. Ajouter la farine, la levure, le beurre et le zeste de citron. Bien mélanger. Mettre dans les moules et faire cuire 6' à 220° puis baisser le thermostat à 200° pour 3 autres minutes. Ne surcuisez pas, vos madeleines seront sèches.

Crème de lentilles corail au lait de coco de Marie Marthe Jacomi. Ingrédients pour 2 litres : 200 de lentilles-corail, 1 oignon, 3 carottes coupées en morceaux, 1 gousse d'ail, 1 litre d'eau, 1 cube de bouillon de volaille, 1 cuillère à café de sel, 1 brique de lait de coco de 20 ou 25cl, 60gr de crème fraîche, 10 brins de coriandre, 40 gr de concentré de tomate. Mettre l'oignon coupé en 2, les carottes, l'ail (si vous avez un robot mixeur 5' vitesse 5). Ajouter les lentilles corail rincées et tous les autres ingrédients sauf la crème et le lait de coco. Cuire 25'. Mixer et ajouter le lait de coco et la crème fraîche.