

Recettes de l'Atelier du goût 2025

Lionelle et moi vous remercions pour votre participation à cet Atelier du goût qui, cette année encore, a été un excellent moment de partage et de bonne humeur !

Le fromage que nous avons dégusté est une **Tomme au pain d'épices** achetée à Match.

Mini cakes roquefort, poires et noix de Maggie Cuvillier

Pour 12 à 16 petits cakes : 2 grosses poires William épluchées, coupées en morceaux. 100 à 150 gr de cerneaux de noix concassés. 250 gr de farine + 1 sachet de levure chimique. 10 cl de vin blanc. 4 bonnes c à s d'huile d'olive. 4 œufs, sel et poivre. Mélangez farine, levure, sel et poivre. Cassez les œufs au centre, incorporez petit à petit le vin et l'huile d'olive jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Préchauffez le four à 180° (th.6). Ajoutez les noix et les poires. Rectifiez l'assaisonnement. Versez dans des moules beurrés. On peut remplacer les noix par des noisettes torréfiées ou des noix de pécan, les poires par des tomates séchées ou des lardons fumés et le roquefort par du camembert ou des dés de comté.

Tarte du soleil de Françoise Guéant

Ingr. : 2 pâtes feuilletées. 1 pot de pesto rouge ou vert. 1 œuf. Graines de pavot. Préchauffer le four à 180°. Etaler une pâte la couvrir de pesto en laissant un bord de 1,5 cm que vous mouillez avec de l'eau. Déposer la deuxième pâte sur la première. Souder les avec les dents d'une fourchette. Déposer un petit verre retourné au centre pour marquer la pâte sans la couper. Découper la tarte en 4 parties égales, chaque quart en 2 puis en 3 pour obtenir 24 triangles. Badigeonner d'œuf battu, saupoudrer de graines de pavot et torsader chaque triangle 2 fois sur lui-même. Cuire 20 à 30 mn.

Pâte feuilletée Filo de Sylvie Bocquet.

Pour 1 yaourt nature 2 œufs. Battre le tout et badigeonner 3 feuilles de pâte filo, les superposer. Mélanger 450 gr de féta et 1 œuf, déposer sur les pâtes filo ajouter du saumon fumé en lanières et faire un boudin. Faire plusieurs boudins les mettre dans un plat, les badigeonner avec le reste de yaourt et d'œufs. Saupoudrer de graines de pavot ou de sésame. Faire dorer à 200°.

Tartiflette feuille de brick de Sylvie Bocquet

Faire cuire les lardons, cuire les oignons émincés finement avec du vin blanc. Cuire les pommes de terre Grenailles à l'eau. Sur une feuille de brick déposer pdt, lardons, crème fraîche oignons et reblochon, thym. Bien fermer les feuilles de brick. Fabriquer plusieurs bourses, les badigeonner avec un œuf battu et du lait. Faire dorer au four à 200°.

Flammekueche de Dominique Pierron

Pâte : Dans un saladier mélanger 250 gr de farine et une pincée de sel, ajouter 25 ml d'huile neutre et 15cl d'eau. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène. Recouvrir une plaque à four de papier sulfurisé, étaler la pâte et préchauffer le four à 200°.

Garniture : Mélanger 200 gr de crème fraîche à 100 gr de fromage blanc poivrer et ajouter une pincée de muscade. Etaler ce mélange sur la pâte. Déposer 200 gr de lardons allumettes ou fumés ainsi que 2 oignons très finement émincés. Enfourner 8 à 10 mn.

Koulibiac de Lionelle Fourcade

Ingr. : Pour 8 personnes 700 gr de saumon frais. 500 gr de feuilles d'épinards. 500 gr de champignons de Paris. 75ml de crème de soja. 40 gr de moutarde à l'ancienne. 4 œufs. Persil, ail écrasé. 2 pâtes feuilletées rectangulaires.

Faites revenir les champignons dans de l'huile d'olive avec, selon votre goût, sel ail et persil. Réservez et laissez refroidir. Faites suer les feuilles d'épinards dans de l'huile d'olive. Quand elles sont ramollies ajoutez la crème et la moutarde. Cuire jusqu'à ce le mélange soit crémeux. Réservez

Au centre d'une pâte feuilletée déposez les champignons en une couche uniforme, puis les pavés de saumon (ou le filet), les épinards et les œufs durs coupés en deux. Abaissez la deuxième pâte feuilletée sur les différentes couches de préparation. Pincez les bords avec une fourchette et coupez l'excédent de pâte. Utilisez ces chutes pour la décoration. Badigeonnez avec du lait ou un œuf battu et cuire 20 à 25 minutes à 200°. Servez aussitôt avec une sauce faite d'1 yaourt de 2 petits suisses d'1 bonne c à s de moutarde d'une bonne quantité d'aneth et salée et poivrée.

Parmentier de canard en croute d'Evelyne Plaquet

Effiloche une cuisse de canard confit par personne – émincer 2 échalotes par personne – éplucher et couper en cubes 2 pommes par personne (choisir une variété qui tient bien la cuisson genre Braeburn). Faire revenir à la poêle les pommes et les échalotes mélangées dans de la graisse de canard. Dans un plat à gratin mettre une couche de canard, une couche de pommes échalotes, une couche de canard et ainsi de suite. Couvrir d'une pâte feuilletée, dorer à l'œuf, faire une cheminée en carton. Cuire environ 30 mn à 180° chaleur tournante.

NB : Tout est déjà cuit, en fait, il faut simplement que ce soit chaud et que la pâte soit dorée. Ce plat peut se faire la veille. Bon appétit !

Petits pâtés créoles de Noël d'Evelyne Plaquet

Ingr. : Pour 30 pâtés : 2 pâtes feuilletées. 250 gr de chair à saucisses. 1 œuf + 1 jaune pour la dorure. 1 oignon + 1 cive émincés. 1 gousse d'ail écrasée. 1 clou de girofle. 1 piment ou du piment de Cayenne. Thym. Persil. 2 c à s de rhum vieux. 1 jus de citron. Huile, sel et poivre... Faire revenir la chair à saucisse dans un peu d'huile en y incorporant l'œuf battu et les différentes herbes. Saler (attention la chair à saucisses est déjà salée) poivrer, ajouter le rhum, le jus de citron et bien mélanger. Laisser cuire quelques mn à feu vif. Découper des disques de pâte feuilletée réguliers mais pas trop grands (avec un verre ou un emporte-pièce). Placer 1 c à s de farce au centre des disques, sans déborder. Recouvrir d'un autre disque et souder les bords avec un peu d'eau en écrasant avec une fourchette. Badigeonner les pâtés de jaune d'œuf et cuire environ 15 mn à 180° chaleur tournante. Servir immédiatement. Ces pâtés peuvent être servis réchauffés et préparés en forme de demi-lune.

Bon appétit !

Pan Cake de Sylvie Bocquet

2 œufs (jaunes et blancs séparés). 150 ml de lait. 150 gr de farine. 30 gr de sucre. ½ sachet de levure. Mélanger le tout puis incorporer les blancs battus en neige. Faire cuire.

Brioche de Sylvie Bocquet

Mélanger 3 jaunes d'œufs, 60 gr de sucre, 8 gr de sel, 300ml de lait tiède, 50 gr de beurre, 615 gr de farine Francine « ma brioche maison », 1 sachet de levure du boulanger Vahiné levée rapide. Faire monter. Cuire 35 mn à 165°

Le gâteau roulé de Lionelle Fourcade

Ingr. Pour 8 personnes : 4 œufs. 100 gr de sucre en poudre. 100 gr de farine. 1 c à c de levure chimique. 1 pincée de sel. Sucre glace pour la décoration. Préchauffez le four à 210°(th7). Mélangez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez petit à petit la farine tamisée et la levure. Ajoutez délicatement les blancs battus en neige ferme. Tapissez la plaque du four de papier sulfurisé bien beurré et versez la pâte dessus. Enfourniez dans le four chaud à 200° pour 10 mn environ. Une fois la cuisson terminée roulez le biscuit immédiatement avec le papier sulfurisé. Laissez refroidir, puis déroulez et retirez le papier. Quand le biscuit est froid étalez soit de la confiture, soit du chocolat, soit de la pâte à tartiner selon vos envies. Une fois bien tartiné le rouler à nouveau. Voilà c'est prêt !

Tarte dite « Suisse » de Dominique Pierron

Ingr. : 1 œuf entier. 1 pincée de sel. 4 c à s de sucre semoule. 3 c à s de lait. 2 c à s d'huile. 5 c à s de farine. 1/2 paquet de levure chimique. Battre l'œuf en omelette, ajouter successivement : sel-sucre-lait-huile-farine tamisée avec la levure. Verser la pâte dans un moule beurré (la pâte est assez coulante). Garnir de fruits en lamelles. Mettre à four préchauffé 10 minutes (th 6 ou 7) Lorsque la tarte commence à dorer, (15 mn environ), la retirer du four et verser dessus une crème composée d'1 œuf battu, de 4 c à s de sucre semoule et de 50 gr de beurre fondu. Remettre au four 7 à 8 mn pour terminer la cuisson.

Gâteau Mousseline de Renée Wnek

Préparation 40 mn cuisson 45 mn.

Ingr. : 100 gr de fécule de pomme de terre. 200 gr de sucre (j'en mets 170 gr). 5 œufs. 1 citron. 7 gr de levure alsacienne. Travailler les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et blanc en ayant soin de mettre le jus de citron dès le début. Ajouter en pluie, la fécule puis les blancs en neige et la levure alsacienne.

Faire cuire à four doux dans un moule beurré pendant 45 mn.

Tarte aux poires de Jocelyne Loubry

Beurrer un moule à tarte. Faire une pâte sucrée : 250 gr de farine, 125 gr de beurre, 80 gr de sucre glace, 25 gr de poudre d'amande, une pincée de sel 1 œuf. Au repos au frais 2 heures. Ensuite étaler la pâte, mettre 100 gr de chocolat noir fondu sur la pâte. Mélanger 100 gr de beurre mou, 100 gr de sucre et ajouter 2 œufs et 100 gr de poudre d'amande. Etaler sur le chocolat. Pocher 3 poires confiture dans sirop de sucre : 50 gr d'eau, 50 gr de sucre et 1 gousse de vanille. Répartir sur cette tarte et mettre à four chaud 30 mn à 180°.

Régalez-vous et à l'année prochaine