

ATELIER DU GOÛT 2018

Terrine de lapin en gelée de Jean Bézu

Rabes/cuisses de lapin, poitrine de porc, laurier, sel, poivre de séchouan, vin blanc sec, cognac, gelée du boucher ou en poudre. Faire mariner le lard effilé dans une saumure et les morceaux de lapin et les foies lacérés dans le cognac avec le thym et la sauge. Tapisser la terrine de couennes, puis d'une couche de rondelles d'oignons, et recouvrir de couches alternées de lapin, porc, foie, herbes sel, poivre. Terminer par une couche de rondelles d'oignons couverte de couenne. Arroser de vin blanc, d'eau, de cognac et glisser sur les deux cotés 2 gousses d'ail et des feuilles de laurier. Mettre le couvercle et enfourner 200 degrés puis 180 pendant 2h45. Extraire du four, arranger le bloc sans la couenne avec une fourchette et chauffer la gelée en y ajoutant une bonne partie du jus de cuisson, y ajouter le persil ciselé très fin, et remplir la terrine de cette préparation en la faisant pénétrer dans toute sa chair.

Laisser refroidir, mettre au frigo 24 heures avant de déguster, accompagné de béarnaise ou cornichon, ou autres assaisonnements ou crudités à votre goût

Encornets farcis entre terre et mer de Mme Fourcade

Ingrédients : des encornets surgelés, ou frais de taille moyenne, à noter que les encornets réduisent beaucoup à la cuisson, fines tranches de poitrine, 1 briquette de crème fraîche.

Pour la farce : 1 chorizo doux une poignée de tomates confites, 1/2 boîte de poivrons rouges, 3 gousses d'ail, 1 petit bouquet de persil, 1 tasse de mie de pain, 1 oignon rouge

Pour la crème de moules

250 de moules fraîches décortiquées ou surgelées et décortiquées nettement plus pratiques, 1 court bouillon + 2 verres de blanc sec. Faire cuire les encornets dans une cocotte avec le court bouillon et les aromates (thym laurier) 25 minutes à couvert ou 10 minutes dans votre cocotte minutes, les égoutter (mais garder le court bouillon), laisser refroidir.

Préparation de la farce : couper en petits morceaux les tomates, les poivrons, le Chorizo et hacher l'ail, le persil, l'oignon rouge et la mie pain ensemble. Faire dégraisser à la poêle le Chorizo jeter la graisse. Mélanger tous les ingrédients. Farcir les encornets, quand ils sont bien remplis les fermer avec un bâtonnet. Les cuire à la vapeur **du court bouillon** 10 minutes environ, laisser refroidir, les enrouler d'une fine tranche de lard de poitrine et les faire dorer 5 minutes dans une sauteuse

Crème de moules

Faire cuire les moules dans un court bouillon avec le vin blanc, les récupérer, les décortiquer si vous utilisez des moules fraîches, les mixer dans leur court bouillon et passer le tout au chinois (pour garder un peu de matière j'ajoute 2 voire 3 grosses cuillères de mixture de moules du fond de mon chinois). Chauffer la sauce en la remuant à petit feu, la remuer doucement en y ajoutant une briquette de crème fraîche et au moment de servir une noisette de beurre pour détendre le tout.

Présenter les encornets coupés en 2 en les arrosant de crème de moules

Gâteau Bellevue de Mme Hache

4 œufs, 125gr de chocolat pâtissier, 2 c à s de lait, 10cl de crème fraîche, 1 c à s de farine, 50 gr de poudre d'amande, 125 gr de sucre semoule. Préchauffer le four à 180 degrés, séparer le blanc des jaunes d'œufs, faire fondre le chocolat au bain marie avec le lait et la crème fraîche, incorporer les jaunes un par un puis ajouter la farine et les amandes en poudre. Battre les blancs en neige avec le sucre. Incorporer les blancs, Beurrer et fariner un moule à manquer de 24 cm cuire 30 minutes, démouler sur une grille, saupoudrer de sucre glace.

Croquants aux noix de Mme Denis

100 gr de noix en poudre, 200 gr de sucre en poudre, 60 gr de farine, 60gr de blanc d'oeuf environ 2 œufs. Mélanger noix sucre, ajouter les blancs d'oeuf et la farine. Faire des petits tas sur une plaque de four couverte de papier sulfurisé. Cuire à 200 degrés 8 minutes environ, laisser refroidir avant de les décoller ! Se conservent 15 jours

Tarte de Noël chocolat et marron de Mme Lefebvre

1 pâte brisée, 500gr de crème de marrons (Fougier), 100gr de chocolat noir, 20cl de crème fraîche liquide entière, 40gr de beurre, meringues ou marrons glacés, perles de sucre.

Mettre la pâte à cuire dans un moule beurré l'ester de haricots blancs secs, cuire 20 minutes à 190°. Retirer papier et lestage, poursuivre la cuisson 5 minutes pour dorer, laisser refroidir. Porter la crème fraîche à ébullition hors du feu ajouter le chocolat cassé morceaux faire fondre, ajouter le beurre en dés. Etaler la

crème de marrons recouvrir de ganache au chocolat garnir de perles de sucre et des meringues ou de marrons glacés.

Feuilletés aux crevettes de Mme Carlier

Ingrédients : crevettes grises - lait - farine - œufs - pâte feuilletée

Sauce crevettes : Décortiquer 300 grammes de crevettes grises - Faire bouillir les têtes de crevettes dans un litre de lait et garder au frais jusqu'au lendemain pour que le lait s'imprègne bien du goût de la carapace. - Faire une béchamel pas trop fluide et y incorporer les crevettes.

Feuilleté : Découper à l'emporte pièce des ronds de 6 cm - Avec un pinceau les recouvrir d'œuf battu - Mettre au réfrigérateur pendant 1/2 heure environ - Préchauffer le four à 200° et enfourner la pâte feuilletée pendant 15 à 18 minutes.

Dès la sortie du four garnir les feuilletés avec la sauce crevettes.

Quantités d'ingrédients et temps de cuisson approximatifs A surveiller.

Brandade de morue d'Evelyne Plaquet

500gr de morue salées (préférez les miettes de morue plus économiques et surtout sans arrêtes)

150 gr de pommes de terre à purée, 1 bouquet de persil, huile d'olive, 2 gousses d'ail dégermées, sel, poivre, chapelure.

Faire dessaler la morue dans de l'eau froide 36 à 48 heures en changeant l'eau régulièrement

Si vous êtes pressé une journée suffit dans du lait .Cuire les pommes de terre, les écraser à la fourchette.

Emietter la morue dessalée et mélanger avec les pommes de terre écrasées, l'ai pilé et le persil haché. Ajouter petit à petit l'huile d'olive (plus il y en a meilleurs c'est). Poivrer goûter rectifier l'assaisonnement. Parsemer de chapelure

Cuire 15 à 20 minutes à 200° puis passer sous le grill. Bon appétit

Far breton d'Evelyne Plaquet

300gr de farine, 250gr de sucre, 6 œufs, 1 litre de lait, beurre salé, pruneaux ou raisins secs

Mélanger le sucre et la farine, incorporer les œufs et le lait avec une cuillère en bois (le lait tiédi évite les grumeaux) et une pincée de sel .Beurrer et fariner le moule y verser la préparation, ajouter les pruneaux (avec les noyaux pour plus de goût) et ou raisins. Sur le dessus ajouter quelques noix de beurre salé. Enfourné 45 minutes à 180 degrés la pointe du couteau doit être sèche.

Saumon fumé de Mme Taisne

Pour 8 personne : 1 filet de saumon (1/2 saumon moyen), 8 citrons verts, 12 petits oignons blancs, 2 dcl d'huile d'olive, 1 petit bouquet de ciboulette, Sel poivre

Préparation 15 minutes, 3 heures à l'avance, pas de cuisson

Avec un bon couteau taillez des tranches très fines aussi fines que du saumon fumé. Posez dans un plat creux. Dans un bol versez le jus de 6 citrons, l'huile, salez et poivrez, ajoutez les oignons en purée et la ciboulette ciselée. Versez sur les tranches de saumon et laissez mariner 3 heures au frais mais pas au frigo. Au moment de servir, répartissez les tranches sur des assiettes individuelles, arrosez avec la marinade et décorez de quelques rondelles de citron. Servez avec des toasts grillés. Un conseil pour le vin : un muscadet de Sèvre-et Maine

Les meringues faciles de M. Fourcade

Pour environ 20 pièces : 4 blancs d'œuf et 450gr de sucre en poudre

Quelques trucs pour bien réussir ces meringues : ne surtout pas mélanger les jaunes aux blancs d'œuf, ajouter une pincée sel avant de battre les blancs en neige, utiliser un récipient plus haut que large et utiliser un batteur électrique (bien plus rapide et moins fatigant) ! , battre les blancs d'œuf en neige ferme, ajouter le sucre en petites quantités tout en continuant de battre, préchauffer le four à 170° (th 4), déposer immédiatement les petits tas de meringue sur une plaque de four recouvert de papier sulfurisé.

Cuire entre 30 minutes et 1 heure à 120°. Au bout de 30' on obtient des meringues blanches et moelleuses, au bout d'1 heure on obtient des meringues rosées, craquantes et fondantes avec un cœur moelleux. Une fois cuites, décoller les meringues délicatement dès la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.

Merci à tous pour votre joyeuse participation. Joyeuses fêtes de fin d'année ! Rendez vous l'année prochaine pour un nouveau moment de partage et de convivialité !

Lionelle et Evelyne