

## Atelier du goût 2019

### **Cake noix figes et roquefort de Jacqueline Denis**

La veille marinade : 60gr vin blanc liquoreux, 60gr huile d'olive, 50gr noix et 50gr figes en morceaux. 1 nuit au frigo.

Les poudres : 165gr de farine, 1/2 sachet de levure chimique, 1 cc de sel, 5 tours de poivre au moulin mélanger. Battre 2 œufs entiers, 1 jaune, 50gr de crème fraîche et 100gr de gruyère râpé. Ajouter les poudres (ne pas mélanger encore) Ajouter la marinade et 100gr de roquefort en dés .Travailler le moins possible. Cuire 40' environ à 180°

### **Crème renversée au caramel de Monique Godin**

**Ingr :** Pour 1 l de lait 5 œufs entiers + 3 jaunes, 200gr de sucre. Napper un moule de caramel, battre les œufs, le sucre y ajouter le lait bouillant, passer à la passoire fine dans le moule caramélisé. Cuire au bain Marie 1/2h à 170° puis 1/2h à 180°. Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur Retourner sur un plat au moment de servir.  
Une astuce : avant de chauffer le lait passer la casserole à l'eau ne l'essuyez pas le lait n'attachera pas.

### **Tarte au sucre de Maurice Cattiaux**

**Ingr :** 1 pâte levée, 50ml de crème fraîche, 100 gr de cassonade, du beurre. Etendre la pâte dans un moule bien beurré et couvrir de cassonade ; Laisser reposer 1/4h puis verser la crème, mettre quelques morceaux de beurre et cuire une trentaine de minutes à 180° chaleur tournante. Servir tiède.

### **Harengs pommes à l'huile de Maurice Cattiaux**

**Ingr :** 10 pommes de terre de taille moyenne +une vitelotte pour la couleur, 1 ou 2 pommes fruit, 2 paquets de harengs fumés Huile, moutarde, 3 cc de vin blanc sec, sel poivre, 1 échalote, 1 oignon, 2 petites carottes, persil, ciboulette. Cuire les pommes de terre avec la peau. Préparer la sauce : 1 cs de moutarde, 3 à 4 cs d'huile pour obtenir une émulsion ferme type mayonnaise, saler poivrer et ajouter le vin blanc. Epluchez les pommes de terre et les pommes fruit les couper en cubes de 2 cm, tailler les filets de harengs en lanières, ajouter les carottes couper en fines lamelles, l'échalote et l'oignon émincés, persil , ciboulette. Incorporer délicatement à la sauce. Mettre au frais une nuit. Déguster

### **Tatin aux endives et au magret fumé de Lionelle Fourcade**

**Ingr :** Pour une tourtière de 8 à 10 personnes : 1,5 kg d'endives, 3 paquets de magrets fumés, 1pâte feuilletée, sel poivre, miel. Cuire les endives (débarrassées de leur partie amère) coupées en tronçons épais. Dans une poêle mettre la matière grasse (huile, beurre, ou graisse d'oie) et les endives bien égouttées .Faire dorer, ajouter 3 cs de miel, saler poivrer, laisser réduire (les endives doivent être confites et glacées). Déposer dans la tourtière tapissée de papier sulfurisé, répartir les languettes de magret fumé, couvrir avec la pâte feuilletée en rabaisant bien les bords. Préchauffer le four à 185°, enfourner environ 25' la pâte doit être dorée. Retourner la tatin sur votre plat de service, déguster sans tarder temps que le feuilletage est croustillant. Bon appétit !!

### **Tarte aux courgettes, chèvre et miel de Yvette Lefebvre**

**Ingr :** 1 pâte brisée, 1à 2 courgettes (selon grosseur), une bûche de chèvre , 70gr emmental râpé, 2œufs, 20cl de crème liquide entière, miel, sel, poivre, huile d'olive. Chauffer le four à 200°, couper la courgette en rondelles très fines étaler la pâte dans un moule, la fonder, disposer les courgettes en corolle. Ajouter les tranches de chèvre. Battre les œufs en omelette, ajouter la crème fraîche, le râpé, saler poivrer. Verser le mélange sur la pâte, terminer par un filet d'huile d'olive et de miel, Enfourner environ 30'. Laisser refroidir et servir avec une salade verte. Régalez vous !!

### **Cake aux pépites de chocolat et écorces d'oranges de Dominique Piron**

**Ingr:** 300gr de farine, 4 œufs, 150gr de sucre, 160gr de beurre, 1 sachet de levure, 1 sachet de sucre vanillé, 100gr d'écorces d'oranges, 100gr de pépites de chocolat (ou chocolat 70% cassé en petits morceaux). Battre les œufs avec le sucre et le sel ; le mélange doit blanchir. Ajouter farine, levure, sucre vanillé, puis le beurre fondu et bien mélanger. Ajouter les écorces d'oranges coupées en petits dés et les pépites de chocolat. Verser la préparation dans un moule beurré et fariné (ou tapissé de papier sulfurisé). Faire cuire 45' environ ther.6 ou 160°. Si vous aimez parfumer au Cointreau ou Grand Marnier. Vous pouvez saupoudrer le cake de sucre glace

## **Gâteau de foie à la Lyonnaise de Lionelle Fourcade**

**Ingr :** 300gr de foie de volaille (dont la moitié confits à la graisse d'oie) ,2 petites brioches, 3 échalotes, 4 œufs, ¼ l de lait, persil, muscade, ail, 1 tasse de coulis de tomate.

Faites tremper les brioches dans le lait. Séparer le blanc des jaunes d'œufs. Hachez les foies les échalotes persil et brioches. Mélangez et ajouter les jaunes d'œufs puis incorporez délicatement les blancs battus en neige fermes), assaisonnez. Versez la préparation dans un moule à bords hauts beurré. Enfournez au bain Marie 40'. Contrôlez la cuisson avec la pointe d'un couteau, démoulez et versez le coulis de tomate autour du gâteau.

## **Tarte aux pralines de Pierre Fourcade**

**Ingr :** 200 gr de pralines, 300gr de crème fraîche liquide, 50gr de beurre doux, sucre glace, 1 pâte sablée. Déroulez la pâte dans une tourtière beurrée, placez 30' au frais puis cuire à blanc 15' th.7 (210°) après avoir couvert de haricots secs ou autre pour éviter le gonflement. Cuire la crème, les pralines et le beurre à 110° 15' environ puis verser sur la pâte. Laisser refroidir, saupoudrez de sucre glace et servir.

## **Cervelle de canuts d'Evelyne Plaquet**

**Ingr :** 500gr de faisselle (fromage de vache pressé (brut) si vous en trouvez), ail selon votre goût, 4 échalotes, 1 botte de ciboulette, 10cl de crème liquide, 2 c.à s. de vinaigre de vin rouge, sel, poivre.

Ciseler la ciboulette, hacher les échalotes, presser l'ail. Ajouter à la faisselle égouttée mélangée à la crème fraîche.

Saler poivrer, ajouter le vinaigre de vin rouge. Laisser au frais au moins 2 heures avant de servir avec du bon pain

## **Crème d'endives d'Evelyne Plaquet**

Endives de terre, huile d'olive, poivre, sel, sucre en poudre, lait ou crème fraîche, magrets de canard séchés. Laver essuyer les endives, les couper en tronçons, les faire fondre dans de l'huile d'olive. Ajouter un peu de lait Passer au mixer saler poivrer et ajouter du sucre en poudre pour enlever l'amertume. On peut remplacer le lait par de la crème fraîche. La quantité dépend de la consistance requise. Servir avec des lamelles de magrets de canard séchés.

## **Joues de porc confites au cidre et au miel d'Evelyne Plaquet**

**Ingr :** 8 joues de porc, 200 gr de lardons, 1 litre de cidre brut bouché, 2 échalotes, sel, poivre, 1 grosse c.à.s. de bon miel, thym, laurier, huile d'olive.

Faire colorer les joues de porc dans l'huile, les réserver. Faire revenir les lardons et les échalotes émincées, ajouter les joues, assaisonner, couvrir de cidre. Laisser mijoter 1h 30 à couvert puis 30' à découvert. Vous pouvez ajouter des pommes de terre et des carottes. Server avec une salade verte. J'ai laissé mijoter plus longtemps pour confire d'avantage.

## **Terrine de poisson de Dominique Piron (2018)**

**Ingr :** 500gr de filets de poisson (saumon, truite, autres), 3 œufs, 20cl de crème fraîche, ciboulette ou aneth fraîche, 20 gr de beurre, sel poivre. Battre les œufs avec la crème liquide, ajouter la ciboulette hachée finement. Hacher les filets sans la peau, les ajouter aux œufs battus avec la ciboulette. Saler poivrer .Cuire au bain marie 1 heure. Servir froid.

## **Le fromage était de la tome de chèvres et brebis**

**Nous vous souhaitons une excellente année 2020 ! Rendez vous au prochain atelier du goût ..**