

**ATELIER-CUISINE 28 ET 29 NOVEMBRE 2016
« EN BRETAGNE »**

**ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET GAULETTES DE POMMES DE
TERRE**

Ingrédients pour 4 personnes

➤ **Pour la charcuterie**

80 gr d'andouille de Guémené-sur-Scoff

Beurre salé ou beurre aux algues de la maison

Bordier à St Malo

Pâté de tête persillé

- ½ tête de porc
- 1 pied de porc
- 50cl de vin blanc
- 50cl d'eau
- 1 cuillère à soupe de gros sel
- 4 feuilles de laurier
- 2 branches de thym
- 1 oignon
- 4 clous de girofle
- 1 bouquet de persil

Rillettes de porc à l'ancienne

- 300gr de poitrine de porc
 - 300gr de palette fraîche
 - 150gr de saindoux
 - 2 branches de thym
 - 2 feuilles de laurier
 - 5gr de gros sel
 - 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- **Pour les galettes de pommes de terre**
- 250gr de farine de blé noir
 - 50gr de farine de froment
 - 700gr de pommes de terre
 - 1 œuf
 - 65 cl d'eau
 - 50 gr de beurre
 - Gros sel



Préparation

Pâté de tête : Déposez la tête et le pied de porc dans une cocotte-minute, ajoutez l'eau, le vin, l'oignon piqué des clous de girofle, le thym, le laurier et le sel. Mettez en cuisson 1h. Egouttez les morceaux de tête et le pied. Filtré le jus dans une casserole et laissez-le réduire de moitié. Hachez le persil. Répartissez 2 cuillères à soupe de persil au fond d'un moule ou d'une terrine, ajoutez 1/2 cm de jus et mettez au réfrigérateur. Décortiquez à la main la tête et le pied en prenant soin d'éliminer tous les os et les cartilages. Hachez grossièrement au couteau. Mélangez la viande avec le reste de persil, sortez la terrine du frigo et déposez la viande sans la tasser, versez dessus le reste de jus et remettez au frigo pour au moins 2 heures

Rillettes à l'ancienne : Séparez le gras du maigre, découpez la viande en gros cubes et le gras en petits dés. Mettez un verre d'eau à chauffer dans une cocotte-minute à ébullition ajoutez le saindoux et laissez le fondre à feu doux, ajoutez la viande, laissez rissoler 10 mn en remuant ajoutez en suite le gras et un autre verre d'eau, le thym le laurier, salez et poivrez et laissez cuire pendant 2h. Lorsque la viande est bien cuite égouttez-la et écrasez les morceaux à la fourchette, mélangez l'ensemble avec la graisse et le jus de cuisson, garnissez une terrine et laissez prendre les rillettes pendant 4h au frais.

Galettes de pommes de terre : Epluchez les pommes de terre et cuisez-les (départ eau froide) 30 à 40 mn puis égouttez-les et écrasez-les à la fourchette, laissez refroidir l'écrasé. Dans un grand saladier faites une fontaine avec les 2 farines et un peu de sel, déposez au centre l'œuf mélangez-le à la spatule en ajoutant l'eau petit à petit battez la pâte toujours à la spatule une dizaine de minutes

jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et souple. Ajoutez l'écrasez en continuant à bien mélanger, si la pâte est trop épaisse rajoutez un peu d'eau. Laissez reposer 1h. Cuisez les galettes dans une poêle beurrée, déposez une petite louche de pâte et étalez-là légèrement de façon à avoir une petite galette de 2mm d'épaisseur, cuire doucement d'un côté, retournez-les délicatement avec une spatule et continuer la cuisson jusqu'à ce que les galettes soient dorées des 2 côtés. Servez tiède avec de la charcuterie, du fromage, des légumes et du beurre salé ou aux algues.

RÔTI DE LOTTE AU PATÉ HENAFF

Ingrédients pour 6 personnes

- 1,6 kg de lotte
- 2 boîtes de pâté Henaff
- 1,2 kg de tomates
- 100gr de beurre
- 3 c. à s. de moutarde forte
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée d'origan séché
- 600gr de pommes de terre
- sel et poivre

Préparation

Retirez la peau et l'arête centrale de la lotte. Assaisonnez les filets, coupez le pâté en tranches et disposez-les à la place de l'arête. Refermez la lotte et ficellez-la, réservez au frais. Préchauffez le four th7 (220°). Frottez un plat à gratin avec la gousse d'ail, étalez les tranches de tomates dans le fond, assaisonnez-les et parsemez-les d'origan. Étalez la moutarde sur le rôti et posez-le sur les tomates, couvrez-le avec des noisettes de beurre, enfournez et laissez cuire 15mn d'un côté puis tournez-le et cuisez 15mn de l'autre côté. Enlevez la ficelle et coupez le rôti en tranches, dressez sur un lit de tomate et nappez avec le jus de cuisson. Servez avec des pommes de terre en robe des champs.



PETITS FARSAUX PRUNEAUX

Ingrédients pour 6 personnes

- 12 pruneaux dénoyautés
- 3 œufs
- 60gr de beurre ½ sel
- 60cl de lait
- 100gr de sucre
- 200gr de farine
- 4cl de rhum ambré

Préparation

Faites tremper les pruneaux dans le rhum. Préchauffez le four th6 (180°). Dans un saladier, battez les œufs en omelette, ajoutez la farine et mélangez tout en fouettant. Faites tiédir le lait dans une casserole avec le sucre et le beurre, incorporez cette préparation tiède sur le mélange aux œufs en remuant. Egouttez les pruneaux et versez le rhum dans la pâte. Beurrez 6 petits moules, répartissez-y les pruneaux et versez la pâte dessus. Faites cuire au four pendant 30min et servez tiède.

