



ATELIER CUISINE 27 ET 28 NOVEMBRE 2017 « EN ATTENDANT L'HIVER »

SAUCISSON BRIOCHÉ

Ingrédients pour 8 personnes

- 1 saucisson de Lyon à cuire
- 1 oignon
- 1 feuille de laurier

Pour la brioche

- 300 gr de farine
- 20 gr de levure fraîche de boulanger
- 15 cl de lait
- 120 gr de beurre
- 10 gr de sucre
- 1 cuiller à café de sel



Préparation

Délayez la levure et le sucre dans 5 cl de lait tiède. Faites fondre le beurre et mélangez-le avec le lait restant. Mélangez la farine et le sel dans un saladier ajoutez les 2 mélanges précédents. Commencez à pétrir puis ajoutez l'œuf battu. Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Recouvrez le saladier d'un linge propre et laissez lever dans un endroit tiède pendant environ 2 heures. Pendant ce temps, faites cuire le saucisson avec l'oignon et la feuille de laurier, départ à l'eau froide, pendant 25 mn. Laissez-le refroidir et pelez-le. Travaillez la pâte à brioche pour la "dégazer" et étalez-la grossièrement. Enveloppez le saucisson dans la pâte et placez le tout dans un moule à cake afin qu'il ait une belle forme. Cuisez au four à 180° pendant 15 à 20 mn. Servez tiède coupé en tranches avec une salade ou comme à Lyon avec des pommes vapeur et une sauce marchand de vin.

TAJINE DE LÉGUMES D'HIVER À L'ORGE

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 gousses d'ail
- 2 oignons
- 400 gr de potimarron en gros cubes
- 2 panais moyens
- 2 carottes
- 1 patate douce
- 300 gr de pois chiches
- 200 gr d'orge mondé
- 600 gr de chair de tomates en conserve
- 1 c à c de paprika
- 1 c à c de graines de coriandre moulues
- 1 c à c de graines de carvi moulues
- 1 c à c de gingembre râpé
- 2 c à soupe de pâte de tomate confite
- Huile d'olive
- Sel poivre
- 1 petit bouquet de persil plat haché



Préparation

Épluchez l'ail et les oignons, écrasez les gousses d'ail et émincez les oignons. Coupez le potimarron en gros cubes. Épluchez les carottes, les panais et la patate douce. Coupez les carottes et les panais en rondelles, la patate douce en cubes. Cuisez l'orge dans 2 fois son volume d'eau bouillante. Faites chauffer une cuiller à

soupe d'huile dans une sauteuse et faites y fondre l'ail et les oignons. Saupoudrez des épices, cuisez jusqu'à ce que le mélange embaume. Ajoutez la pâte de tomate, la chair de tomate, 60 cl d'eau ainsi que les légumes. Portez à ébullition, puis baissez le feu et cuire à frémissement pendant 45 mn. Ajoutez les pois chiches et cuire encore 10 mn. Salez et poivrez. Réchauffez l'orge, ajoutez 2 c à s d'huile, le persil haché, mélangez avec les légumes et servez chaud.

CRÊPES FAÇON TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 crêpes sucrées

Pour le lemon curd

- 100 gr de sucre en poudre
- 2 œufs
- 1 citron
- 100 gr de beurre

Pour la meringue

- 2 blancs d'œuf
- 130 gr de sucre en poudre (2 fois le poids des blancs)

Préparation

Zester le citron. Dans un cul-de-poule, mélangez le sucre et les zestes. Laissez reposer 10 mn pour que les parfums se diffusent.

Après ses 10 mn, ajoutez les œufs et le jus de citron fraîchement pressé. Mélangez bien. Faites chauffer le tout au bain-marie en fouettant jusqu'à ce que votre mélange épaississe et atteigne 82°. Stoppez alors la cuisson, laissez tiédir la crème puis ajoutez le beurre, préalablement détaillé en dés. Idéalement attendez que la crème soit redescendue à 40° avant d'ajouter le beurre. Filmez et réservez la crème au réfrigérateur.

Réalisez la meringue : montez les blancs en neige. Une fois les blancs fermes, ajoutez le sucre en pluie tout en continuant de battre. Lorsque le sucre est bien incorporé, versez les blancs montés dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.

Réalisez le montage : déposez une cuillère de lemon curd sur un quart de la crêpe. Repliez-la de façon à former un triangle. Dressez de la meringue sur la crêpe puis dorez-la au chalumeau. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

