

ATELIER CUISINE DU 28 ET 29 MAI 2018 «RETOUR EN MAI 68»

BOUCHÉES À LA REINE

Ingrédients pour 4 personnes

- 200gr de pâte feuilletée
- 2 suprêmes de volaille ou 2 blancs
- 300gr de ris de veau ou de cervelle
- 300gr de champignons de Paris frais
- 50gr d'olives verte dénoyautées
- 1 cube de bouillon de volaille concentré
- 1dl de crème fraîche
- 40gr de farine
- 40gr de beurre
- 1 œuf
- sel et poivre



Préparation

Préchauffez le four à 220°. Etalez la pâte feuilletée à 1 cm d'épaisseur. A l'aide d'un emporte-pièce rond et cannelé découpez 8 cercles. Avec un emporte-pièce plus petit évidez le centre de 4 d'entre eux. Dorez à l'œuf battu les 4 cercles restant et « collez » les 4 couronnes. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez reposer 30 mn. Enfourez pour 30 mn. Dès la sortie du four, découpez délicatement les couvercles et réservez-les.

Dans une grande casserole, délayez le bouillon de volaille, faites le chauffer et faites y cuire les suprêmes de volailles et les ris de veau pendant 30 mn à feu moyen. Epluchez les champignons, lavez-les, coupez-les en quartiers et rajoutez-les à la viande 5 mn avant la fin de la cuisson.

Dans un faitout faites un roux blanc avec le beurre et la farine, mouillez avec le bouillon de cuisson, la crème fraîche et laissez épaissir pendant 10 minutes. Taillez les viandes en petits cubes ainsi que les olives et ajoutez-les à la sauce, vérifiez l'assaisonnement. Réservez au chaud.

Déposez les bouchées légèrement réchauffées sur un plat et garnissez-les au moment de servir.

STEACK AU POIVRE ET SES POMMES DAUPHINE

Ingrédients pour 4 personnes

Steak au poivre

- 4 faux-filets
- 2 cc de poivre en grains (on peut mélanger plusieurs poivres)
- 3 cs de cognac
- 3 cs de crème fraîche épaisse
- 4 cs de glace de viande
- 20 gr de beurre
- Sel

Pommes Dauphine

- 500 gr de pommes de terre
- 150 gr de farine
- 75 gr de beurre
- 25 cl d'eau
- 3 œufs
- 2 gr de muscade moulue
- Huile de friture
- sel et poivre



Préparation

Faites cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée environ 30mn.

Pendant ce temps préparez la pâte à choux, portez à ébullition l'eau et le beurre, salez et versez en 1 seule fois la farine, remuez énergiquement à la cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des bords de la casserole. Hors du feu ajoutez 1 à 1 les œufs en mélangeant bien à chaque fois.

Egouttez et pelez les pommes de terre et écrasez-les en purée, ajoutez-les à la pâte à choux, assaisonnez et laissez refroidir.

A l'aide de 2 cuillères, formez des petites boules régulières que l'on plonge dans la friture (on peut également se servir d'une poche à douille). Laissez dorer quelques minutes et servez chaud.

Concassez grossièrement le poivre. Dans une assiette creuse versez un peu de cognac et « imbitez » légèrement les steaks. Déposez un peu de poivre sur une face du faux-filet et laissez mariner 30 mn. Faites fondre un peu de beurre dans une poêle, lorsqu'il commence à mousser déposez la viande face poivrée au contact de la poêle, retournez la viande. Hors du feu versez le reste de cognac et flambez prudemment, lorsque le flambage est terminé retirez la viande et réservez-la au chaud. Ajoutez dans la poêle la glace de viande et la crème fraîche remettez sur le feu et laissez légèrement réduire. Servez les faux-filets recouverts de sauce.

OMELETTE NORVÉGIENNE

Ingrédients pour 4 personnes

La génoise

- 4 œufs
- 125gr de sucre
- 125gr de farine

La meringue

- 3 blancs d'œufs
- 150gr de sucre en poudre

Le sirop

- 15cl d'eau
- 50cl de sucre
- 3dl de Grand-Marnier

Garniture

- 500gr de glace vanille



Préparation

Préchauffez le four à 180°. Graissez une plaque, tapissez-la de papier sulfurisé.

Préparez la génoise. Fouettez les œufs et le sucre au bain-marie jusqu'à ce que le mélange double de volume, ajoutez petit à petit la farine tamisée. Versez cette pâte sur la plaque, enfournez 30mn, sortez du four et laissez refroidir. Découpez le biscuit en 2 parts égales.

Dans une casserole faites le sirop en chauffant l'eau et le sucre, laissez réduire puis hors du feu ajoutez 1 dl de Grand-Marnier. A l'aide d'un pinceau humectez les fonds avec ce sirop.

Sur un plat allant au four, disposez, un fond de biscuit, une couche de glace, un fond de biscuit et finissez par une couche de glace, réservez au congélateur.

Fouettez les blancs d'œufs en neige très ferme, versez le sucre petit à petit en continuant de fouetter pour obtenir une meringue dense et brillante.

Sortez la glace du congélateur et enrobez-la de cette meringue tout doit être parfaitement recouvert. Faites un décor avec une poche à douille. Enfournez l'omelette dans le four chauffé à 220° le temps de la dorer. Chauffez le reste de Grand-Marnier dans une casserole, sortez l'omelette du four et flambez-la. Dégustez.