



**ATELIER-CUISINE 26 ET 27 MARS 2018
« 10 ANS »**

**POÊLÉE DE NOIX DE ST JACQUES AU JAMBON ET POIREAUX ET
SA TUILE DE PARMESAN**

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 noix de St Jacques
- 1 poireau
- 100gr de parmesan râpé
- 2 jaunes d'œuf
- ½ cuillère à café de concentré de tomate
- 2 tranches de jambon Sérano
- 4cl de vin blanc sec
- sel, poivre

Préparation

Tuile de Parmesan

Sur feu doux, faites chauffer une poêle antiadhésive. Déposez du parmesan râpé de manière à former un disque de 5-6 cm de diamètre. Bien garnir le centre du disque sur 1-2 mm d'épaisseur mais restez irrégulier sur les bords de manière à créer une sorte de dentelle. Laissez fondre pendant 3-4 minutes. Retirez la poêle du feu et laissez refroidir 1 minute. Donnez un petit coup de spatule pour décoller la tuile et posez là délicatement sur une forme arrondie (bouteille, rouleau à pâtisserie etc.) pour lui donner une forme incurvée.

St Jacques

Séparez les noix des coraux. Coupez de longues lanières de jambon Sérano de 8cm par 1,5 cm. Enroulez autour des noix de St Jacques et maintenez-les avec un cure dents. Faites chauffer une poêle sans matière grasse à feu vif et faites poêler les St Jacques pendant maximum 45 secondes de chaque côté. Retirez de la poêle et réservez au chaud.

Poireaux

Nettoyez et coupez le poireau de façon à avoir 5 cm de blanc et 5 cm de vert. Emincez en julienne. Formez et ficelez des petits fagots de poireau. Blanchissez-les 1 minute dans de l'eau bouillante salée puis égouttez-les sur du papier absorbant et réservez-les au chaud.

Sabayon

Mixez finement 2 coraux de St Jacques, mélangez- les avec les œufs, le vin blanc et le concentré de tomate, salez et poivrez. Battez au fouet au bain-marie à 60/70° pendant 10 à 15 minutes le temps que le mélange se transforme en une mousse légère.

Dressage

Posez une tuile sur une assiette chaude, disposez un lit de poireaux dans le creux de la tuile, nappez d'une cuillère à soupe de sabayon, disposez la noix de St Jacques et retirez le cure-dent.



TAJINE DE VEAU AUX ARTICHAUTS ET PETITS POIS

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g de veau coupé en petits morceaux
- 1 grosse pincée de safran
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 1 oignon
- 200 g de petits pois
- 4 à 6 fonds d'artichaut
- une douzaine d'olives confites
- 1 citron confit
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre, eau



Préparation

Faites dorer dans le tajine les morceaux de viande avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez les oignons émincés et laissez cuire à feu doux pendant 5 mn. Ajoutez les épices (safran, gingembre, sel, poivre) et de l'eau en quantité suffisante pour que la viande baigne aux 3/4. Faites cuire 5 mn puis mettez au four (180°) pendant une heure de telle façon que la viande soit presque cuite. Ajoutez les petits pois et les fonds d'artichaut coupés en 8 et laissez cuire encore pendant ¼ heure. Ajoutez les olives et les citrons coupés en 8 et servez chaud.

CHARLOTTE DE CHOCOLAT BLANC ET FRUITS ROUGES

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 biscuits à la cuillère
- 150 gr de chocolat blanc
- 150 gr de fruits rouges
- 4 œufs
- 70 gr de sucre en poudre
- 20 cl de crème fraîche entière



Préparation

Cassez le chocolat en morceaux et faites le fondre au bain-marie ou au micro-onde sans le remuer.

Montez la crème. Retirez le chocolat fondu du feu et ajoutez la moitié de la crème fouettée puis versez en remuant délicatement dans la crème restante. Montez les blancs en neige, ajoutez le sucre sans cesser de battre.

Incorporez les blancs dans la crème avec une spatule puis réservez au frais.

Montez les charlottes, coupez les biscuits en deux de façon à avoir des segments de même longueur. Disposez une cuillère à soupe de mousse au chocolat au centre de l'assiette puis formez un cercle avec les biscuits, remettez au frais une heure et au moment de servir disposez sur le dessus des charlottes quelques fruits rouges.

FONDANT 'TOUT' AGRUME

Ingrédients pour 4 personnes

- 60 gr de beurre
- 80gr de cassonade
- 1 cuillère à soupe de marmelade d'orange
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 pamplemousse
- 1 citron
- 125 gr de farine
- 125 gr de maïzena
- 1 sachet de levure
- 5 cuillères à soupe de sucre glace
-

Préparation

Séparez les jaunes des blancs d'œufs.

Dans un saladier battez le beurre ramolli avec la cassonade, rajoutez les jaunes d'œufs et la marmelade

Pressez le jus d'un demi-pamplemousse et d'un demi-citron. Versez ce jus dans le saladier (ainsi que la pulpe restant dans le presse-agrumes, en faisant attention de ne pas laisser de pépins).

Ajoutez la farine tamisée et la levure. Montez les blancs en neige en ajoutant à la fin une cuillère à soupe de sucre puis incorporez-les délicatement à la pâte. Remplissez les moules avec cette pâte. Cuisez au four préchauffé à 180° pendant environ 40 minutes

Préparez le glaçage en pressant le demi-pamplemousse et le demi-citron restant mélanger avec le sucre glace. Badigeonnez-en les gâteaux à l'aide d'un pinceau.

Servir avec un décor d'orange.