



**ATELIER CUISINE DES 28 ET 29 SEPTEMBRE 2015
«CROQUES EN STOCK»**

CROQUE ESPAGNOL

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 tranches de pain de mie
- 1 gousse d'ail
- 1 chorizo doux
- 2 ou 3 tranches de manchego (fromage espagnol genre ossau iraty)
- petites crevettes cuites
- huile d'olive
- paprika



Préparation

Coupez la croûte des tranches de pain de mie puis découpez-les en 4 carrés.

Pelez l'ail et coupez-le en 4. Enlevez la peau du chorizo et coupez-le en rondelles. Coupez les tranches de manchego en carré de la taille des carrés de pain de mie.

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle avec les morceaux d'ail. Faites-y colorer les carrés de pain des 2 côtés, 1 ou 2 minutes et réservez sur du papier absorbant.

Déposez une tranche de manchego et de chorizo sur la moitié des carrés et maintenez le tout avec une pique en bois. Faites dorer les petits croques jusqu'à ce que le manchego fonde légèrement.

Déposez les croques sur un plat, ajoutez une crevette sur chacun d'eux et saupoudrez de paprika. Servez aussitôt.

CROQUE MONSIEUR FAÇON MAKI

Ingrédients pour 4 personnes

- 20 cl de crème liquide
- 100 gr d'emmental râpé
- 8 tranches de pain de mie complet
- 4 tranches de jambon blanc
- beurre demi-sel
- poivre, muscade, curcuma
- 125 gr de champignon de Paris
- 1 échalote
- 25 gr de moutarde à l'ancienne



Préparation

Placez le fromage râpé dans la crème liquide. Poivrez et ajoutez de la muscade râpée et du curcuma. Mélangez, filmez et placez au frigo.

Confectionnez le condiment aux champignons : pelez les champignons et coupez-les en petits dés, pelez et hachez finement l'échalote, placez ces ingrédients dans une casserole avec la moutarde et faites cuire à couvert une vingtaine de minutes puis réservez.

Confection des croques-maki :

Enlevez la croûte des tranches de pain de mie, aplatissez chaque tranche à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Beurrez les tranches de pain, placez du jambon afin de recouvrir toute la surface des tranches, parsemez le dessus du jambon avec le fromage mariné sur environ un tiers de la tranche. Roulez la tranche sur elle-même en commençant par le côté recouvert de fromage. Filmez ce rouleau et réservez au frais 30 minutes. Récupérez les rouleaux et coupez-en les extrémités. Coupez le rouleau en 3 tronçons égaux. Posez sur une plaque à pâtisserie de façon à ce que les tronçons soient debout.

Faites fondre le beurre demi-sel et étalez le au pinceau sur les côtés et le dessus des maki. Passez au four grill à 200° environ 5 minutes.

Servez accompagné du condiment aux champignons confits.

CROQUE POULET

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de pain de campagne
- 2 blancs de poulet
- 8 portions de vache qui rit
- 2 petites courgettes
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- Sel poivre



Préparation

Faites cuire le blanc de poulet dans une poêle.

Rincez et débitez les courgettes en fines rondelles. Dans une poêle faites-les revenir une dizaine de minutes à feu doux avec la moitié de l'huile d'olive, quand elles sont bien dorées, égouttez-les sur du papier absorbant. Effilochez le blanc de poulet.

Dans un bol, mélangez la vache qui rit avec le curry. Coupez les tranches de pain en deux, badigeonnez-les avec la vache qui rit. Répartissez les courgettes et le poulet effiloché sur 4 demi-tranches, arrosez avec le reste d'huile d'olive et poivrez. Recouvrez avec les 4 autres demi-tranches.

Mettez les croques à gratiner 5 à 6 minutes. Servez aussitôt bien chaud.

CROQUES AUX POIRES FONDANTES ET AU CAMEL LAITIER

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 tranches de brioche
- 1 boîte de poires au sirop
- 50 gr de beurre
- 250 gr de sucre
- 10 cl de lait
- 1 cuillère à café de vinaigre
- glace vanille ou caramel



Préparation

Préchauffez le four. Coupez les poires en lamelles de 3 mm d'épaisseur.

Dans une petite casserole préparez le caramel laitier : mettez 200 gr de sucre avec le vinaigre et 1 cl d'eau faites colorer sans remuer. Lorsque le caramel est prêt, versez d'un seul coup les 10 cl de lait froid. Remettez sur le feu et laissez prendre un bouillon puis laissez refroidir.

Dans une poêle faites fondre 20 gr de beurre, ajoutez les poires et 30 gr de sucre afin de les faire légèrement caraméliser, réserver-les.

Étalez le caramel laitier sur 4 tranches, déposez dessus les poires caramélisées et refroidies puis recouvrez avec les autres tranches de brioche. Faites fondre le reste du beurre, étalez au pinceau sur le dessus des croques puis saupoudrez avec le reste du sucre. Faites dorer les croques 3 à 4 min au four servez aussitôt. Accompagnez d'une boule de glace vanille ou caramel.