



ATELIER CUISINE DU 11 ET 12 JANVIER 2016 « PAYS DE LOIRE »

GALIPETTES

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 gros champignons de « Saumur »

Farce 1

- 80 gr de bûche de chèvre
- 4 brins de persil
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence

Farce 2

- 80 gr de rillettes de porc
- 1 andouillette

Farce 3

- 80 gr de beurre demi-sel
- 4 brins de persil
- 1 gousse d'ail
- 20 gr de chapelure
- 80 gr d'escargots cuits
- Sel poivre



Préparation

Préchauffez le four à 240°.

Préparez la farce 1 en mixant tous les ingrédients.

Préparez la farce 3 en mixant les ingrédients sauf les escargots que vous couperez en petits cubes.

Coupez les pieds des champignons au ras du chapeau et nettoyez ceux-ci avec un torchon humide.

Retournez-les côté pied sur le dessus, salez et poivrez.

Étalez la farce 1 sur 4 d'entre eux.

Façonnez des petites galettes de rillettes et déposez-les sur 4 autres, taillez de fines rondelles d'andouillettes et déposez une rondelle sur chaque champignon.

Mélangez les escargots avec le beurre et garnissez les 4 derniers champignons puis saupoudrez de chapelure.

Déposez tous les champignons sur une grille au-dessus d'un plat et enfournez pour 20 à 30 minutes (les champignons doivent chanter). Servez bien chaud avec une salade de saison, accompagnez-les d'un vin rouge Saumur Champigny.

MARMITE SARTHOISE

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 gr de blanc de poulet
- 120 gr d'arrière de lapin désossé
- 150 gr de champignons de Paris
- 100 gr de jambon en dés
- ¼ de litre de vin de Jasnières (ou vin blanc fruité)
- ¼ de litre de fond de veau
- 2 dl de crème
- Huile d'arachide et de noix
- 200 gr de choux blanc
- 200 gr de carottes
- Sel fin et poivre



Préparation

Taillez le poulet et le lapin en aiguillette, les champignons en bâtonnet, le chou en lanière et les carottes en julienne.

Salez les légumes et cuisez-les à la vapeur 10 minutes.

Dans une sauteuse, faites raidir le poulet et le lapin avec l'huile d'arachide, ajoutez les champignons et le jambon et assaisonnez avec l'huile de noix, faites sauter 2 ou 3 fois et réservez au chaud. Déglacez avec le Jasnières et laissez réduire de $\frac{3}{4}$, ajoutez le fond de veau puis la crème, laissez bouillir quelques instants, rectifier l'assaisonnement.

Remettez la garniture dans la sauteuse et donnez quelques bouillons.

Servez avec les légumes à part.

GÂTEAU NANTAIS

Ingrédients pour 1 gâteau

- 125 gr de beurre $\frac{1}{2}$ sel
- 125 gr de sucre en poudre
- 125 gr de poudre d'amandes
- 3 œufs
- 40 gr de farine
- 4 cuillères à soupe de rhum
- 180 gr de sucre glace



Préparation

Dans un saladier, travaillez énergiquement le beurre ramolli avec le sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'une pâte mousseuse. Incorporez les amandes en poudre et mélangez bien.

Dans un bol battez les œufs en omelette, ajoutez au mélange puis versez la farine et remuer, terminez par 2 cuillères à soupe de rhum en continuant de remuer.

Beurrez un moule à manqué et versez la préparation.

Enfournez à 180° pendant 45 minutes.

A sa sortie du four, mouillez le gâteau avec 2 cuillères à soupe de rhum et laissez le gâteau tiédir 10 minutes.

Pendant ce temps, délayez le sucre glace avec très peu d'eau chaude. Nappez le gâteau avec le sucre glace et laissez le glaçage durcir avant de servir.