

**ATELIER CUISINE DU 21 ET 22 MARS 2016  
« ATOUR DE LA VANILLE »**

**VELOUTÉ DE CÉLERI À LA VANILLE ET SES CROÛTONS VANILLÉS**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 4 tiges de céleris
- 1 céleris- rave
- 1 échalote
- ¼ de litre de bouillon
- ½ litre de lait
- 2 gousses de vanille
- 10cl d'huile d'olive
- Sel poivre



**Préparation**

Préparez l'huile vanillée, faites chauffer l'huile d'olive à feu doux et ajoutez une gousse de vanille fendue, arrêtez le feu et laissez infuser le temps de la préparation du velouté. Épluchez les céleris et taillez-les en petits morceaux. Coupez l'échalote grossièrement et faites-la revenir à feu doux avec un filet d'huile d'olive jusqu'à légère coloration. Ajoutez les céleris et laissez revenir 2 à 3 minutes. Ajoutez le bouillon, laissez cuire 10 minutes, versez le lait, ajoutez une gousse de vanille fendue et laissez cuire 10 minutes. Laissez reposer pour que la vanille parfume bien le mélange. Mixez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, passez au chinois et assaisonnez. Au moment de servir faites griller quelques tranches de baguette sur lesquelles vous ferez couler un filet d'huile vanillée

**DOS DE CABILLAUD VANILLÉS ET CHAUSSONS DE PATATES DOUCES**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 4 dos de cabillaud
- 25cl de fumet de poisson
- 2 gr d'agar-agar
- 1 citron vert
- 1 feuille de gélatine
- 5 cl d'huile d'olive
- 3 gousses de vanille
- 400 gr de patates douces
- 100 gr de farine
- 200 gr de noix de coco râpée
- 1 noisette de beurre
- 10 cl de lait de coco
- 20 gr de noisettes concassées
- Huile de friture
- Sel



**Préparation**

Plongez la gélatine dans l'eau froide, faites chauffer le fumet de poisson avec le zeste du citron et l'agar-agar, laissez cuire 5 minutes retirez du feu et ajoutez la gélatine essorée. Filtrez, versez sur une plaque et placez au frais. Faites mariner le poisson dans l'huile

vanillée. Pelez les patates douces, taillez-les en petits morceaux et cuisez-les 10 mn dans de l'eau bouillante. Égouttez-les et écrasez-les. Mélangez 250 gr de purée avec la farine, les graines de deux gousses de vanille et le sel. Laissez reposer 1 heure. Étalez cette pâte et découpez-la en 8 cercles. Faites revenir la noix de coco dans le beurre. Ajoutez le lait de coco, laissez réduire. Hors du feu ajoutez les noisettes et le restant de purée. Disposez une noix de farce sur chaque cercle et formez des chaussons. Faites les frire 5 mn. Passez le cabillaud au four 5mn th 180°. Découpez des rond dans la gelée Servez le poisson sur ce rond accompagné des chaussons.\*

## MILLEFEUILLE VANILLÉ

### Ingrédients pour 4 personnes

#### Pour le biscuit

- 80 gr de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 50 gr de sucre
- 100 gr de farine
- 10 gr de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel

#### Pour la crème

- 150 gr de lait
- 2 jaunes d'œuf
- 25 gr de sucre
- 1 gousse de vanille
- 15 gr de farine
- 115 gr de crème fouettée
- 5 cuillères à soupe de compote d'abricots
- Sucre glace



### Préparation

Préparez le biscuit : mélangez tous les ingrédients un par un pour former une boule de pâte. Réservez-la au frigo. Étalez-la sur une épaisseur de 3 mm puis détaillez-la en bande de 8 cm sur 3 cm. Faites cuire au four à 180° 5 mn jusqu'à obtenir une légère coloration.

Préparez la crème : faites chauffer le lait avec la gousse de vanille coupée en deux et laissez infuser. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, ajoutez la farine et le lait. Faites bouillir sans cesser de remuer. Laissez refroidir puis ajoutez la crème fouettée. Mettez cette préparation dans une poche à douille. Déposez sur chaque assiette une bande de compote d'abricot puis un biscuit croquant, garnissez-le de crème légère, répétez cette opération deux fois. Saupoudrez de sucre glace.