



ATELIER CUISINE 25 ET 26 MARS 2019 «DÉLICIEUX AVEC 4 INGRÉDIENTS»

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR AU LARD

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 petit chou-fleur
- 8 tranches de bacon
- 1 oignon
- 20cl de crème liquide
- Sel, poivre

Préparation

Hachez l'oignon assez finement. Coupez la moitié du bacon en carrés d'environ 1cm de côté. Séparez le chou-fleur en bouquet puis hachez-le grossièrement.

Préchauffez votre four à 210°.

Faites chauffer une casserole à feu moyen puis ajoutez-y le bacon coupé en carrés et l'oignon et faites revenir le tout pendant environ 5 minutes en remuant régulièrement.

Ajoutez le chou-fleur et mélangez le tout. Couvrez d'eau à hauteur et portez à ébullition. Baissez le feu, couvrez et faites cuire pendant une vingtaine de minutes.

Étalez les quatre tranches de bacon restantes sur une plaque couverte de papier sulfurisé et passez-les au four pendant 10 minutes, elles doivent alors être bien dorées.

Retirez la casserole du feu, ajoutez la crème liquide, rectifiez l'assaisonnement et mixez finement le velouté.

Versez le velouté dans des bols et plantez une tranche de bacon grillé dans chaque bol.



POMME DE TERRE FARCIES AU CONFIT DE CANARD

Ingrédients pour 4 personnes

- Pommes de terre
- 2 cuisses de canard confites
- 40 gr de foie gras
- Persil frais haché (un peu)
- Sel et poivre

Préparation

Rincez les pommes de terre et mettez-les dans une casserole. Couvrez d'eau froide salée. Portez à ébullition et laissez cuire 20 min à partir des premiers bouillons. Elles doivent être presque tendres. Égouttez.

Préchauffez le four à 210 °C. Émiettez le confit de canard. Incisez les pommes de terre à l'aide d'un couteau et farcissez-les avec le confit de canard émietté. Salez et poivrez (attention que le confit ne soit pas trop salé) puis enfournez 20 min.

A la sortie du four glissez une lamelle de foie gras. Servez parsemé de persil haché.



MINI ENTREMET POIRE/CHOCOLAT

Ingrédients pour 4 personnes

- 100 gr de chocolat noir + 100gr pour le décor
- 300 gr de crème entière liquide
- 1 boîte de poires au sirop
- 8 biscuits à la cuillère



Préparation

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Faites bouillir la moitié de la crème fraîche et versez-la en 3 fois sur le chocolat fondu en remuant vivement à la maryse pour créer une émulsion.

Ajoutez le reste de la crème froide dans la ganache en remuant vivement. Filmez au contact et réservez au frais 5h minimum, 1 nuit si possible.

Après refroidissement, montez la ganache au batteur, la ganache montée doit tenir entre les branches du fouet.

Pour le décor en chocolat, faites fondre le chocolat au bain marie, trempez une cuillère à café et laissez couler le chocolat, au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé, en dessinant grossièrement des cercles, des V, etc...

Placez la feuille au réfrigérateur puis lorsque le chocolat a durci, décollez les formes que vous placerez sur les entremets pour leur donner de la hauteur.

Montez les entremets : imbiber légèrement les biscuits avec le sirop des poires. Mettez la ganache montée dans une poche, déposez des petits dômes de crème sur le biscuit. Découpez de fines lamelles de poire et disposez-les harmonieusement sur la crème et décorez avec le sujet en chocolat.