



**ATELIER CUISINE 21 ET 22 JANVIER 2019
«FAITES EN TOUT UN FROMAGE»**

FONDUE AU KNACKIS

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 camembert
- 2 pâtes feuilletées
- quelques graines de sésame ou de pavot
- 1 jaune d'œuf
- 10 saucisses knackis



Préparation

Préchauffez le four à 180°. Posez sur une plaque et sur le papier sulfurisé la 1^{ère} pâte feuilletée et placez-y au centre le camembert. Avec le papier sulfurisé de la 2^{ème} pâte, recouvrez la partie visible de la 1^{ère} pâte puis placez là par-dessus le tout. Faites 12 incisions régulières sur la pâte feuilletée du dessus en partant du camembert et placez-y un quart de saucisse à chaque extrémité. Enroulez-les une par une jusqu'au camembert. Enlevez le papier sulfurisé et recommencez l'opération avec la pâte du dessous. Badigeonnez un jaune d'œuf sur le tout et saupoudrez de graines de sésame ou de pavot. Enfourez 40 minutes à 180°. Sitôt sorti du four, découpez le chapeau du camembert, assaisonnez-le selon vos envies (herbes de Provence, miel, sel, poivre...). Détachez doucement les saucisses et trempez-les une par une dans le camembert.

BALLOTINE DE SAUMON AU BLEU

Ingrédients pour 4 personnes

- 120 g fromage bleu (bleu des causses, St Agur...)
- 600 g de filet de saumon
- 600 g de champignons de Paris
- 40 g de beurre doux
- 8 cl de sauce teriyaki
- 1 c à c de miel liquide
- 2 c à s d'huile d'olive
- Sel, poivre

Sauce teriyaki

- 1 c à c de graine de sésame
- 2 c à s de maïzena
- 4 c à s de sucre roux
- 4 c à s de sauce soja
- 30 g de gingembre frais
- 1 c à s d'huile de sésame
- 1 c à s de vinaigre de riz



Préparation

Sauce teriyaki

Dans une casserole, faites chauffer le vinaigre de riz, la sauce soja, l'huile de sésame, le sucre et 4 c à s d'eau. Pelez et râpez le gingembre dans la sauce et mélangez. Remuez jusqu'à complète incorporation. Ajoutez les graines de sésame et servir.

Ballottine

Lavez et émincez 200 g de champignons et faites-les cuire dans une poêle, avec la moitié du beurre. Portez une grande casserole d'eau à ébullition. Déposez les filets de saumon sur une feuille de papier film, salez et

poivrez. Répartissez les champignons cuits et le fromage coupé en tranches sur l'un des filets puis recouvrez avec l'autre filet et roulez pour former une ballottine en vous aidant du papier film. Nouez chaque extrémité. Pochez la ballottine 6 à 8 minutes dans l'eau frémissante. Sortez la ballottine, laissez-la refroidir puis retirez le film. Cuisez le reste des champignons dans une poêle avec le reste du beurre. Versez le miel et la sauce teriyaki dans la poêle et poursuivez la cuisson 4 à 5 min. Faites dorer la ballottine 5 min dans l'huile d'olive. Coupez-la en tranches épaisses et servez-la sans attendre accompagnée avec les champignons et la sauce

CHEESECAKE AUX ORANGES ET CHÈVRE FRAIS

Ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de beurre
- 125 g de sucre en poudre
- 2 oranges
- 2 œufs
- 100 g de crème fraîche
- 250 g de flocons d'avoine
- 250 gr de chèvre frais



Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (th 6). Mélangez les flocons d'avoine avec le beurre préalablement fondu. Déposez ce mélange dans le fond d'un moule à manqué en tassant bien et réservez au frais. Pressez les oranges. Réservez le jus. Dans un saladier, mélangez le chèvre frais avec la crème fraîche. Ajoutez le sucre puis mélangez encore. Ajoutez les œufs un à un puis le jus d'orange. Mélangez. Versez la préparation dans le moule, sur le fond de pâte aux flocons d'avoine. Enfournez et faites cuire 50 minutes. Éteignez le four et laissez reposer le cheesecake pendant 1 heure sans ouvrir la porte. Réservez au frais si possible toute une nuit.