

ATELIER CUISINE 27 ET 28/01/2020 «SOYEZ BONNE POIRES»

SANDWICH BROUILLADE D'ŒUFS AUX POIRES

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 petites poires
- 4 pains burger
- 4 œufs
- 60 gr de beurre
- 1 c à s de crème fraîche épaisse
- 1 c à s de 4 épices
- 4 brins de ciboulette
- Sel et poivre



Préparation

Coupez à l'aide d'un emporte-pièce rond 8 mini-burgers dans les pains. Rincez les poires et coupez-les en rondelles avec la peau dans le sens de la largeur. Faites fondre 40 gr de beurre dans une poêle et faites cuire les poires des 2 côtés jusqu'à ce qu'elles soient légèrement translucides.

Dans une autre poêle, faites fondre à feu doux 20 gr de beurre, déposez les mini-burgers base et tête côté intérieur, laissez dorer 2 min, réservez-les sur une assiette et saupoudrez-les de 4 épices.

Dans un bol, battez les œufs en omelette, salez et poivrez. Dans une casserole, faites fondre le beurre restant et versez les œufs. Faites-les cuire à feu doux en remuant avec une spatule, puis hors du feu ajoutez la crème. Sur les bases des burgers déposez une tranche de poire, un peu de brouillade, une rondelle de poire et terminez avec les chapeaux. Décorez de ciboulette et servez aussitôt.

RÔTI DE DINDE AUX MARRONS ET POIRES ROTIES AU ROQUEFORT

Ingrédients pour 4-personnes

- 1 cuisse de dinde
- 1 boîte de marrons au naturel
- 2 échalotes
- 50 cl de crème fraîche
- 20 gr de beurre
- 4 poires pas trop mûres
- 100 gr de sucre roux
- 100 gr de roquefort
- 30 gr de noisettes
- 30 gr de cerneaux de noix
- 2 citrons
- 2 c à s de 4 épices
- 1 bâton de cannelle
- Sel, poivre



Préparation

Préchauffez le four à 180°. Désossez la cuisse de dinde, remplacez l'os par les marrons, roulez-la et ficelez-la en rôti. Cuisez 45 min dans un plat à four.

Pendant ce temps, faites bouillir 1 litre d'eau avec les épices, le jus d'un citron, et le sucre. Maintenez la cuisson de ce sirop à petits frémissements. Rincez les poires, coupez-les en deux et ôtez le cœur et les pépins en gardant la queue. Arrosez-les du jus du citron restant et plongez-les dans le sirop pour 15 min. Laissez refroidir les poires dans le sirop, puis égouttez-les.

Concassez grossièrement les noisettes et les noix puis mélangez-les avec 80 gr de roquefort et un peu de crème, poivrez. Posez les ½ poires sur une plaque farcissez-les avec le mélange puis mettez-les à cuire 10 min avec le rôti.

Hachez les échalotes et faites-les revenir avec le reste de roquefort puis rajoutez la crème.et bien mélanger pour obtenir une sauce onctueuse. Taillez le rôti en tranche, nappez-les avec la sauce et servez avec les poires rôties.

TARTE SOLEIL POIRES CHOCOLAT

Ingrédients pour 1 tarte

- 3 rouleaux de pâte feuilletée
- 4 poires au sirop
- 100 gr de chocolat noir
- 50 gr de crème fraîche
- 1 œuf
- 2 c à s de lait
- 1 c à s de sucre glace



Préparation

Égouttez bien les poires et mixez-les finement. Faites fondre le chocolat avec la crème à feu doux.et mélangez bien.

Préchauffez le four 180°. Déroulez une pâte et badigeonnez-la de crème au chocolat, recouvrez avec la deuxième pâte, badigeonnez-la de compote de poires et recouvrez-la de la dernière pâte. Badigeonnez la pâte avec le jaune d'œuf délayé dans le lait et le sucre glace. Placez un verre au centre de la tarte et découpez-là en 16 parts égales. Tournez chaque part sur elle-même puis joignez-les deux par deux. Faites cuire sur une plaque à four environ 30 min. Servez tiède ou froid.