

ATELIER CUISINE DES 27 ET 28 AVRIL 2015 « SAVOIE GOURMANDE »

SALADE DE CROUSTILLANTS AU REBLOCHON

Ingrédients pour 4 personnes

- 150 gr de mesclun
- 1 oignon doux violet
- 1 pomme
- ½ reblochon
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de farine
- 4 cuillères à soupe de chapelure
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 10 cl d'huile d'arachide
- 1 citron jaune
- Sel poivre



Préparation

Découpez le fromage en cube, passez-les dans la farine puis dans l'œuf battu et enrobez-les de chapelure. Laissez-les sécher sur une grille. Pelez et émincez la pomme et l'oignon et faites-les mariner dans le jus du citron avec un filet d'huile d'olive. Faites une vinaigrette avec le vinaigre de framboise, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Faites chauffer l'huile d'arachide dans une poêle à feu doux faites-y dorer les cubes de fromage puis épongez-les sur du papier absorbant. Dressez la salade avec les pommes et l'oignon, assaisonnez avec la vinaigrette et posez les croustillants chauds. Servez aussitôt

DIOTS DE SAVOIE ET SON GRATIN DE CROZETS

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 diots de Savoie
- 50 cl de vin rouge (ou blanc selon votre goût)
- 6 échalotes
- 20 gr de farine
- 20 gr de beurre
- 300 gr de crozets nature
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 25 gr de Beaufort râpé (à défaut prendre du gruyère)
- sel et poivre



Préparation

Pelez et taillez en rondelles fines les échalotes. Dans une sauteuse, faites fondre le beurre et faites-y revenir les échalotes puis ajoutez les diots faites-les dorer, singez (saupoudrez de farine), ajoutez le vin et laissez cuire à feu doux de 30 à 40 minutes, la sauce doit s'épaissir. Faites cuire les crozets 20 min dans de l'eau bouillante salée. Une fois cuits, égouttez-les mais pas trop. Mélangez la crème et le fromage, poivrez, versez sur les crozets dans un plat à gratin et faites gratiner au four. Servez chaud en accompagnement des diots.



RISSOLES AUX POIRES

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 gr de farine
- 70 gr de beurre
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ sachet de levure
- ½ verre de lait
- 1 pincée de sel
- 30 gr de saindoux
- 1 bain de friture
- 1 kg de poires
- 200 gr de sucre



Préparation

Pelez les poires et taillez-les en petits dés, ajoutez le sucre et laissez cuire 1 heure à couvert en remuant de temps en temps. Egouttez complètement la compotée dans une passoire.

Dans une terrine, mélangez la farine, la levure, le sucre vanillé et le sel. Ajoutez l'œuf entier et mélangez, ajoutez le beurre en dés et brisez la pâte du bout des doigts. Versez le lait petit à petit et formez une boule. Laissez reposer ¼ d'heure au frais. Étalez finement la pâte et tartinez-la de saindoux. Roulez-la sur elle-même bien serrée, emballez-la dans du film alimentaire et laissez au frais au moins 1 heure. Coupez en deux le pâton, étalez-le, repliez le en 4 sur lui-même et étalez-le en rectangle. Déposez régulièrement des petits tas de compote sur cette pâte. Recommencez le pliage avec le 2^{ème} pâton et posez-le sur le 1^{er}. Soudez autour des tas de compote et découpez avec un emporte-pièce ou une roulette dentée afin de former des petits « coussins » de 3 cm environ. Posez les rissoles sur du papier sulfurisé fariné et gardez-les au frais. Faites chauffer votre bain de friture, il doit être bien chaud mais non fumant. Cuisez les rissoles sur les 2 faces 10 minutes environ, égouttez-les sur du papier absorbant et saupoudrez de sucre glace. Servez tiède (c'est meilleur !!!).