



# ATELIER CUISINE



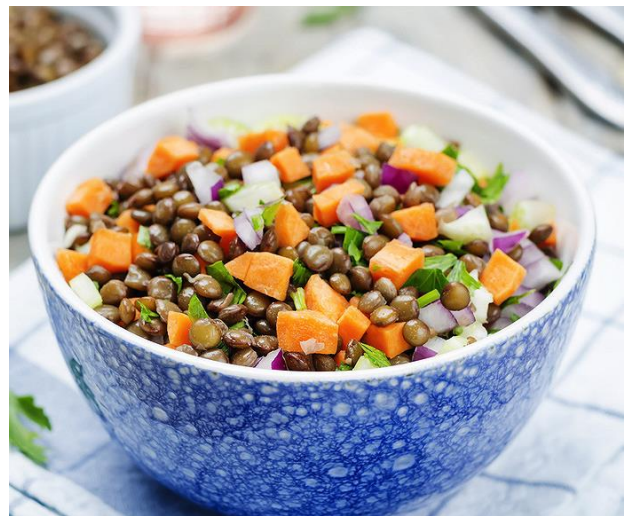
Du 15 octobre 2024

## ◆ Salade de lentilles

Pour 6 personnes

### Ingrédients :

- 250 g de lentilles
- 2 carottes
- 1 bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- persil ciselé (à votre convenance)
- 1 sauce vinaigrette (maison)
- sel
- poivre



### Recette :

- 1) Cuire les lentilles à l'eau bouillante salée avec la carotte coupée en demi-rondelles, la gousse d'ail et le bouquet garni. Égoutter, enlever les aromates et rincer à l'eau froide, puis verser dans un saladier.
- 2) Emincer l'échalote et l'ajouter aux lentilles avec la vinaigrette et les herbes. Bien mélanger, goûter et rectifier l'assaisonnement, mettre au frais au moins une heure avant de déguster.

## ◆ Saucisses à l'auvergnate

Pour 6 personnes

### Ingrédients:

- saucisses de viande
- pommes de terre
- thym, laurier
- 1l eau
- 250 ml lait
- ail
- sel et poivre



### Recette :

- 1) Faire blanchir les saucisses dans l'eau bouillante.
- 2) Eplucher les pommes de terre, les découper en rondelles. Les placer dans un plat à gratin. Pendant ce temps faire bouillir ensemble l'eau, le lait, thym et laurier.
- 3) Verser ce mélange sur les pommes de terre
- 4) Une fois les saucisses blanchies, les ajouter sur les pommes de terre.
- 5) Placer au four à 180° pendant une heure.
- 6) Déguster !

## ◆ Tarte Poire chocolat

Pour 8 personnes



### Ingrédients:

#### *Pâte brisée :*

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 5 g de sel
- 1 œuf
- 25 g d'eau

#### *Crème pâtissière chocolat :*

- 515 g de lait
- 1 œuf
- 100 g de sucre semoule
- 45 g de maïzena
- 80 g de chocolat

#### *Poires au sirop :*

- 10 poires
- 1L d'eau
- 500g de sucre
- Sucre vanillé
- Cannelle

### Recette :

#### *Pâte brisée :*

- 3) Mélanger la farine, le sel et le beurre ramolli
- 4) Ajouter l'œuf et l'eau
- 5) Mélanger jusqu'à obtenir une boule de pâte
- 6) Laisser reposer 20 minutes au réfrigérateur
- 7) Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis la déposer dans un moule à tarte chemisé avec du papier cuisson

#### *Crème pâtissière chocolat :*

- 8) Faire bouillir le lait.
- 9) Mélanger l'œuf, le sucre et la fleur de maïs.
- 10) Verser un tiers du lait bouillant sur le mélange œufs, sucre, maïzena, bien mélanger et verser dans la casserole de lait. Porter à ébullition pendant 1 minute.
- 11) Retirer du feu et verser dans un récipient.
- 12) Ajouter le chocolat en petits morceaux et couler sur la pâte brisée.

#### *Poires au sirop :*

- 13) Eplucher, couper en deux et épépiner les poires.
- 14) Préparer le sirop en faisant bouillir l'eau, le sucre, le sucre vanillé et la cannelle.
- 15) Pochez les poires 10 minutes dans le sirop.
- 16) Les disposer sur la crème pâtissière.
- 17) Enfourner pour 30 à 40 minutes à 180°
- 18) Laisser refroidir et déguster !

BON APPETIT ! 😊