



ATELIER CUISINE



Du 17 décembre 2024

◆ Aumônières au boudin blanc et aux pommes

Pour 8 personnes

Ingrédients:

- 8 feuilles de brick
- 4 boudins blancs
- 4 pommes *Granny Smith*
- 80g de beurre
- Sel, poivre



Recette :

- 1) Préchauffez le four th 6 (180°). Pelez les pommes, éliminez cœurs et pépins. Détaillez la chair en petits dés et faites-les revenir à la poêle dans 30g de beurre, à feu doux, en les salant, et réservez.
- 2) Faites revenir les boudins à la poêle dans 20g de beurre, puis coupez-les en rondelles de 1cm d'épaisseur. Répartissez les dés de pomme au centre des bricks, parsemez avec les rondelles de boudin, salez et poivrez. Refermez les feuilles de brick en forme d'aumônières, ficelez-les avec de la ficelle de cuisine, écartez les pans en forme de corolle sur le dessus.
- 3) Faites fondre le reste de beurre, badigeonnez les aumônières de beurre fondu. Disposez sur la tôle du four et enfournez pour 10min. Si les bricks colorent trop vite, protégez-les avec une feuille d'aluminium.
- 4) Sortez du four et servir aussitôt.

◆ Filet mignon à la dijonnaise

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 *filet mignon*
- 4 *tranches de jambon cru*
- 3 *cuillères à soupe de moutarde de Dijon*
- 120g de *Comté râpé*
- *sel*
- *poivre*



Recette :

- 1) Préchauffez le four th. 6 (180°). Dégraissez le filet mignon. Entaillez le sur toute la longueur sans le couper complètement. Remplissez l'intérieur du filet mignon de 2 cuillères à soupe de moutarde et de 80g de Comté râpé. Poivrez et ficelez. Enveloppez la viande avec les tranches de jambon, recouvrez du reste de moutarde et de Comté. Salez légèrement et poivrez. Posez le filet dans un plat à four, enfournez pour 30 min en arrosant de jus de cuisson de temps en temps.
- 2) Goûter et rectifier l'assaisonnement. Servir chaud.

◆ Purée de céleri rave + marron Pour 6 personnes

Ingrédients purée :

- 800g de céleri rave
- 800g de marrons
- 1 pincée cumin
- Coriandre en poudre
- 35cl de lait
- 1c. à café de fleur de sel
- 25g beurre doux
- Poivre/sel

Recette

1. Verser dans une grande casserole le céleri en cubes, 600 g de marrons (les 3/4), la coriandre, le lait, la fleur de sel et compléter avec de l'eau. Porter à ébullition et cuire 20 minutes.
2. Verser le tout dans un blender avec 1 petite louche du jus de cuisson et 25 g de beurre. Mixer finement. La purée doit être onctueuse. Rectifier l'assaisonnement et poivrer.

Ingrédients marron :

- 55g de beurre
- 3 brins persil ciselé

Recette

- 1) Faire sauter au beurre le reste des marrons pour bien les dorer. Rectifier l'assaisonnement.
- 2) Servir la purée parsemée de marrons et de persil ciselé.

◆ Buche de Noel

Pour 10 personnes

Biscuit cuillère ou de Savoie

Ingrédients:

- 5 Œufs (250g)
- 125 g Sucre semoule
- 90g Farine
- 40g Maïzena
- Confiture de framboises QS

Recette :



- 1) Trier les œufs
- 2) Monter les jaunes avec 100g de sucre pendant 5 min au fouet en grande vitesse, débarrasser dans un grand récipient et bien laver la cuve du mélangeur.
- 3) Monter les blancs avec 25g de sucre au fouet en petite vitesse (3) pendant 6 à 7 minutes puis en grande vitesse pour finir de monter bien ferme.
- 4) Mélanger les jaunes montés avec la farine et la fleur de maïs avec une spatule.
- 5) Terminer le mélange avec les blancs montés de façon délicate.
- 6) Etaler sur une plaque de four sur 1cm d'épaisseur, cuire au four à 170°
- 7) Une fois refroidit, étaler la confiture de framboises sur toute la surface du biscuit puis rouler le biscuit.

Ganache avec chocolat 65%

Ingrédients :

- 300g Crème
- 250g Chocolat noir 65 %
- 50g Glucose

Recette :

- 1) Porter à ébullition le mélange crème/glucose mélangé en plusieurs fois sur le chocolat haché pour obtenir une texture lisse et brillante.
- 2) Stoker au froid quelques heures.

BON APPETIT ! 😊