

DEMI-LUNE DE ROSETTE DU MORVAN A LA CREME DE CHATAIGNES

Pour 10 personnes

Fait par : aleksandr, Anne Elise, Ryan,
jeanne, max, Lena

Le : 03/04/2018

100 g de châtaignes
50 cl eau
100 g Rosette du Morvan

Porter l'eau à ébullition, faire cuire les châtaignes pendant 30min. Les égoutter puis les mixer.

Trancher finement la rosette en rondelles. Pocher la crème de châtaignes sur la moitié d'une rondelle puis la replier afin de former une demi-lune.

JAMBON PERSILLE

1,5 kg de palette de porc demi-sel
750 g pied de veau
150 gr oignon
1/2 l de vin blanc (aligoté de préférence)
20g d'ail
1bouquet garni
1bouquet de persil

Verser 1 litre d'eau et le vin dans un autocuiseur

Ajouter le bouquet garni, ainsi que le pied de veau et la palette.

Faire cuire une heure et demie.

Pendant ce temps, hacher le persil avec l'ail et réserver. Quand la viande est cuite, enlever le pied de porc et le bouquet garni. Egoutter la viande et passer au chinois le bouillon. Emietter grossièrement la viande.

Mettre une couche de persil au fond d'une terrine, recouvrir d'une couche de viande, une couche de persil et ainsi de suite en terminant par une couche de persil.

Verser le bouillon sur la viande et mettre au frais pour 24 heures minimum.

GOUGERES A L'EPOISSES

400 g de farine
250 g d'époisses
230 g de beurre
3 cl de lait
45 cl d'eau
PM Noix de muscade
PM Sel
450 g d'œuf

Préchauffez le four à 210 °C.

Dans une russe, mettez à bouillir le lait avec l'eau, le beurre en parcelles, du sel et de la noix de muscade.

Aux premiers bouillons, versez la farine en une fois hors du feu, mélangez au fouet puis à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole et qu'elle forme une boule.

Hors du feu, ajoutez les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque œuf.

Sur une plaque beurrer froide, pocher des choux de 3cm de diamètre en quinconce. Enfournes 10 min puis laissez refroidir les gougères sur une grille.

Baissez la température du four à 100 °C.

Coupez le dessus des gougères et farcissez-les à chaque fois d'un petit morceau d'époisses coupé.

Repassez au four quelques min supplémentaires pour le faire fondre et servez.

CROUSTADE D'ŒUF DE CAILLE EN MEURETTE

Pour 20 personnes

Pâte brisée :

0,250 kg farine
0,125 kg beurre
0,030 kg jaune d'œuf
0,040 kg eau
PM sel

Œufs de caille en meurette :

20 œufs de caille
0,250 kg lard
0,250 kg champignon de paris
0,250 kg oignons
0,025 kg ail
0,150 L vin rouge
1 bouquet garni
1 botte ciboulette
PM sucre
PM poivre
PM beurre
PM huile

Réaliser la pâte brisée, fonder dans des petits moules. Cuire à blanc pendant 10min à 180° et démouler à froid - Préparer l'appareil « meurette », tailler le lard en lardon, ciseler les oignons et les champignons, hacher l'ail. Faire dorer les champignons avec huile et beurre. Dans une autre sauteuse faire dorer les lardons et les oignons avec beurre, singer avec de la farine, ajouter le vin, le bouquet garni, l'ail et les champignons, sucrer, saler, poivrer - Pocher les œufs de caille dans une œuf au vinaigre de vin rouge - Dresser les bouchées, passer au chinois la sauce en meurette, disposer sur les fonds de tarte le solide de la sauce, déposer délicatement l'œuf, napper de sauce et disposer deux brins de ciboulette.

RUMSTEAK SAUCE BOURGUIGNONNE

Pour 20 personnes

1,000 kg viande de rumsteck
0,071 L vin rouge
0,057 kg échalote
0,015 kg ail
1 bouquet de thym
0,150 kg champignon
0,070 L fond de veau
PM sel
PM poivre
PM huile de friture

Préparer la sauce bourguignonne, émincer les échalotes, hacher l'ail, tailler les champignons en cartier. Poêler échalotes, champignon, ail, thym, assaisonner. Ajouter le fond de veau et faire réduire. Passer au chinois étamine. - Parer la viande et la tailler d'une taille d'une bouchée, sauter- Dresser le morceau sur un pique et dresser un point de sauce sur la viande.

VOL AU VENT CHAOURCE ET LARD

600g lard fumé
80cl crème liquide
Pâte feuilletée
4 jaunes d'œufs
800g Chaource

Tailler le lard fumé en dés. Les faire sauter. Assaisonner. Ajouter la crème dans la poêle. Laisser réduire. Réserver. Abaisser la pâte. Découper 12 cercles à l'aide d'un emporte-pièce. Dans 6 de ces cercles, ôter le centre à l'aide d'un emporte-pièce plus petit. Badigeonner tous les cercles avec du jaune d'œuf, disposer les 6 cercles pleins sur une plaque, et placer au-dessus les 6 autres cercles. Cuire 15min à 190°C.
Tailler le chaource en dés. Répartir les dés dans les vols au vent. Garnir avec la crème réduite.

FLAMUSSE AUX POMMES

Pour 8 personnes
Fait par : aleksandr
Le :

Pâte :

250 gr de farine
180 gr de beurre
10 gr de sucre
4 cl de lait
1 jaune d'œuf

Garniture :

15 cl de crème liquide
15 cl de lait entier
1 œuf
2 jaunes d'œufs
60 gr de sucre
10 cl de marc de Bourgogne
8 pommes
50 gr de beurre

Sabler le beurre et la farine, ajouter le lait, le jaune, le sucre et une pincée. Former une boule et la réfrigérer 1h.

Éplucher les pommes et les couper en 8. Sauter les quartiers dans le beurre. Les faire égoutter dans une plaque perforée.

Mélanger les œufs entiers, les jaunes d'œufs, le sucre, le marc puis le lait à la crème. Réserver l'appareil.

Abaissier la pâte puis la fonder dans un moule à tarte.

Y répartir les pommes et les recouvrir avec l'appareil.

Enfourner pendant 25 min à 200° (th.6-7)

GATEAU DES VISITANDINES

200 g de poudre d'amandes
6 blancs d'œufs
100 g de farine
200 g de beurre mou
400 g de pâte d'amandes
80 g de sucre glace
1 pincée de sel.

Mélanger le beurre mou, la poudre d'amande et la farine. Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre glace. Incorporer les blancs montés à la préparation précédente puis mettre le tout dans un moule graissé. Mettre au four à 200° (th. 6-7) pendant 40 min. laisser refroidir 5 min puis démouler.

Une fois complètement refroidi, étaler la pâte d'amande sur 2 mm d'épaisseur et en couvrir le gâteau.

PETS DE NONNE

125 ml de lait
125 ml d'eau
75 g de beurre
150 g de farine
4 œufs
1 pincée de sel
Pm Fleur d'oranger

Dans une casserole, mettre le beurre en petits morceaux, le sucre et le sel. Porter à ébullition et ajouter la farine hors du feu en remuant vigoureusement. Dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois de la casserole.

Verser dans la cuve du batteur munie de la feuille et laissé évaporer l'eau 2 minutes. Incorporer les œufs 1 par 1

Faire de petites boules avec la préparation et les frire dans l'huile bien chaude. Les rouler dans du sucre