

SARDINADE AUX LEGUMES SECS

Pour 8 personnes
Octobre 2021 – week-end gastronomie
Source recette : Gilles Daveau

ELEMENTS PRINCIPAUX

250 gr de haricots blancs cuits, rincés et égouttés
200 gr de sardines cuites
1 citron jaune
50 gr d'échalotes
Ciboulette
Tabasco
Sel fin, poivre blanc moulu

1 pain de campagne ou pain aux algues

Mixer les haricots en pâte, ajouter les sardines, mixer à nouveau, assaisonner avec jus de citron, échalotes ciselées finement

Détailler et toaster le pain.
Tartiner et décorer avec pousses germées, herbes, pignons grillés....

SUGGESTIONS

Pour tartiner à l'apéritif ou en entrée



VELOUTE TOPINAMBOURS PRALIN NOISETTE

Pour 8 personnes
Octobre 2021 – week-end gastronomie
Source recette : Noël en Alsace

ELEMENTS PRINCIPAUX

1 kg de topinambours
1 kg de pomme de terre (grosse)
150 gr d'oignon jaune
30 cl de lait
1,5 l d'eau
Gros sel
30 gr de pralin noisettes
15 cl de crème fraîche

Eplucher laver tous les légumes
Emincer les oignons, suer au beurre
Ajouter les quartiers de topinambours et pomme de terre
Ajouter le lait, mouiller à hauteur, assaisonner, laisser cuire 30 à 40 mn à frémissement
Au terme de la cuisson, ajouter le pralin et la crème mixer et passer au chinois

FINITION

50 gr de noisettes entières
5 cl d'huile de truffes (facultatif)
1/10 botte de ciboulette

Au moment de servir ajouter au-dessus, de la ciboulette ciselée, des noisettes concassées et grillées et un filet d'huile de truffes



RIZOTTO DE CROZETS AU BEAUFORT

Pour 8 personnes
Octobre 2021 – week-end gastronomie
Source recette :

ELEMENTS PRINCIPAUX

300 à 400 gr de crozets au sarrasin
150 gr d'oignon jaune
1 dl de vin blanc
2 litres de bouillon de légumes

Eplucher et ciseler l'oignon
Suer au beurre l'oignon, ajouter les crozets, déglacer au vin blanc. Cuire sur le feu en ajoutant au fur et à mesure le bouillon de légumes

GARNITURE POSSIBLE

400 gr de champignons (pleurotes, girolles, ...)
1 dl d'huile
30 gr de beurre doux
50 gr d'échalotes
1/10 botte de ciboulette

Brosser, laver et émincer les champignons
Les sauter à l'huile. Ciseler finement les échalotes, suer au beurre, ajouter les champignons, l'ail haché, et les fines herbes. Poser sur le risotto à l'envoi

FINITION

1 dl de crème
100 gr de mascarpone
100 gr de Beaufort
sel fin, poivre blanc moulu, muscade

Fouetter la crème avec le mascarpone. Terminer le risotto avec la crème fouettée, le beaufort râpé,

MOELLEUX AUX EPICES CHANTILLY COCO

Pour 8 personnes
Octobre 2021 – week-end gastronomie

ELEMENTS PRINCIPAUX :

8 baba ou savarin individuels à imbiber

SIROP D'IMBIBAGE

½ litre d'eau

Epices (poivre du Sichuan ou de Timut, cannelle, gingembre, vanille)

100 gr de miel ou sucre moscovado

1 citron vert (zestes et jus)

Réunir tous les ingrédients et porter à ébullition. Verser délicatement à chaud les babas, couvrir en retournant régulièrement, laisser imbiber

CHANTILLY COCO

0,3 litre de crème liquide 30-35%de MG

100 gr de mascarpone

10 cl de crème de coco

5 cl de Malibu

Fouetter la crème avec le mascarpone comme une Chantilly (assez ferme)

Parfumer délicatement avec le Malibu et la crème de coco

FINITION

50 gr de coco râpée

Griller la coco râpée

Garnir les babas de chantilly et parsemer de coco torréfiée

D'AUTRES RECETTES EN LIGNE SUR :

SCAN ME

