



ATELIER CUISINE DU 5 ET 6 DÉCEMBRE 2011
« CHIC, RAPIDE ET PAS CHER »

**POÊLÉE DE NOIX DE ST JACQUES AU JAMBON ET POIREAUX ET
SA TUILE DE PARMESAN**

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 noix de St Jacques
- 1 poireau
- 100gr de parmesan râpé
- 2 jaunes d'œuf
- ½ cuillère à café de concentré de tomate
- 2 tranches de jambon Sérano
- 4cl de vin blanc sec
- sel, poivre



Préparation

Tuile de Parmesan

Sur feu doux, faites chauffer une poêle anti-adhésive. Déposez du parmesan râpé de manière à former un disque de 5-6 cm de diamètre. Bien garnir le centre du disque sur 1-2 mm d'épaisseur mais restez irrégulier sur les bords de manière à créer une sorte de dentelle. Laissez fondre pendant 3-4 minutes. Retirez la poêle du feu et laissez refroidir 1 minute. Donnez un petit coup de spatule pour décoller la tuile et posez là délicatement sur une forme arrondie (bouteille, rouleau à pâtisserie etc.) pour lui donner une forme incurvée.

St Jacques

Séparez les noix des coraux. Coupez de longues lanières de jambon Sérano de 8cm par 1,5 cm. Enroulez autour des noix de St Jacques et maintenez-les avec un cure dents. Faites chauffer une poêle sans matière grasse à feu vif et faites poêler les St Jacques pendant maximum 45 secondes de chaque côté. Retirez de la poêle et réservez au chaud.

Poireaux

Nettoyez et coupez le poireau de façon à avoir 5cm de blanc et 5cm de vert. Emincez en julienne. Formez et ficellez des petits fagots de poireau. Blanchissez-les 1minute dans de l'eau bouillante salée puis égouttez-les sur du papier absorbant et réservez-les au chaud.

Sabayon

Mixez finement 2 coraux de St Jacques, mélangez- les avec les œufs, le vin blanc et le concentré de tomate, salez et poivrez. Battez au fouet au bain-marie à 60/70° pendant 10 à15 minutes le temps que le mélange se transforme en une mousse légère.

Dressage

Posez une tuile sur une assiette chaude, disposez un lit de poireaux dans le creux de la tuile, nappez d'une cuillère à soupe de sabayon, disposez la noix de St jacques et retirez le cure dents.

RUMSTEACK EN CROÛTE DE BRICK ET PURÉE AUX HERBES

Ingrédients pour 4 personnes

- 600gr de filet de rumsteack
- 500gr de pommes de terre
- 125gr de champignons de Paris
- 1 paquet de feuille de filo ou de brick
- 70gr de crème fraîche
- 50gr de beurre
- 1 bouquet de cerfeuil
- 1 bouquet de basilic
- 5 cuillères à soupe de moutarde forte
- 2 cuillères à café de graines de pavot
- 1 bouquet de ciboulette
- huile d'olive
- sel, poivre



Préparation

Pelez les pommes de terre et coupez-les en 4. Faites-les cuire 20 à 25 minutes dans de l'eau bouillante salée. Hachez les herbes et réservez-les. Préchauffez le four à 240° (th 8). Rincez les champignons et hachez-les, faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, ajoutez une cuillère à soupe d'herbes hachées, salez et poivrez. Taillez des pavés assez épais dans le rumsteack et recouvrez-les de moutarde. Disposez 2 feuilles de brick, badigeonnez-les d'huile d'olive et parsemez les graines de pavot. Étalez la préparation de champignons puis posez le rumsteack dessus. Repliez les feuilles de brick puis disposez-les sur la plaque du four en prenant soin de mettre le pli au dessous. Faites cuire 10 à 15 minutes. Videz l'eau des pommes de terre, écrasez-les à la fourchette, ajoutez la crème, le beurre et les herbes. Réchauffez sur feu doux et servez chaud. Dressez sur assiette la viande dans sa feuille de brick accompagnée de purée disposée en forme de quenelles.

VERRINE VANILLE MARRONS

Ingrédients pour 4 personnes

- 250gr de Mascarpone
- 25gr de sucre
- 25gr de sucre glace
- 2 crèmes dessert à la vanille (genre Danette)
- 125gr de crème de marrons
- 4 marrons glacés entiers
- 4 petites meringues
- 60 gr de sucre pour le caramel



Préparation

Fouettez le Mascarpone et le sucre avec un batteur électrique. Ajoutez les crèmes dessert en continuant de fouetter pour lisser la préparation. Ecrasez grossièrement les meringues. Répartissez la crème de marrons dans le fond de 4 verrines, ajoutez les meringues concassées, puis la crème vanille au mascarpone et un marron glacé. Saupoudrez de sucre glace.

Préparez le caramel avec le sucre et 5cl d'eau. Dès qu'il est cuit, sur une feuille de papier sulfurisée, formez 4 cercles à l'aide d'une petite cuillère. Quand les cercles sont refroidis, décollez-les du papier, posez-les sur les verres et servez. Vous pouvez préparer le caramel à l'avance.

JOYEUX NOËL ET BONNE ANNÉE 2012

