

**ATELIER-CUISINE DU 16 ET 17 DÉCEMBRE 2013
« LENDEMAIN DE FÊTES »**

RAVIOLE DE FOIE GRAS EN BOUILLON ÉPICÉ

Ingrédients pour 4 personnes

- 100 gr de restes de foie gras
- 1 litre de bouillon de volaille
- 10 gr de thé noir de Chine fumé (lapsang souchong)
- 2 branches de céleri
- 1 grosse carotte
- ½ cuillère à café de cardamome en poudre
- 170 gr de semoule fine
- 1 œuf
- sel, poivre,

Préparation

Pétrissez la semoule avec l'œuf afin d'obtenir une boule homogène. Réservez au frais une demi-heure.

Faites bouillir le bouillon de volaille, ajoutez la cardamome, le thé de Chine et un tour de poivre du moulin. Laissez infuser 10 minutes hors du feu. Pendant ce temps, épluchez la carotte et taillez-là en fine julienne et émincez le céleri, mélangez avec la *julienne* de carotte. Passez le bouillon au tamis fin, puis remettez-le à chauffer avec les légumes pendant 7 à 8 minutes.

Sortez la boule de pâte de semoule et *abaissez*-là le plus fin possible. Découpez des petits cercles de 5 cm de diamètre. A l'aide d'un pinceau, humectez légèrement ces cercles, posez dessus une pincée de foie gras et formez des petits chaussons en soudant bien les bords. Mettez une grande quantité d'eau salée à bouillir, plongez-y les ravioles et laissez cuire une dizaine de minutes puis égouttez-les et passez-les sous l'eau froide pour arrêter la cuisson. Faites-les chauffer dans le bouillon épicé et servez chaud dans des petits bols.

MILLE FEUILLE DE VOLAILLE AUX GIROLLES

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 gr de restes de volaille (dinde, chapon, coquelet, oie, pintade, etc)
- 250 gr de crème fraîche
- 200 gr de girolles (surgelées)
- 1 oignon
- ¼ de litre de jus de veau
- 3 cuillères à soupe de maïzena
- 80 gr de beurre
- 250 gr de pâte feuilletée
- persil
- sel et poivre



Préparation

Abaissez le feuilletage, piquez-le et taillez 12 formes égales (ronds, carrés ...) Cuisez-les à sec quelques minutes au four à 200°.

Taillez des petits dés de viande. Épluchez et hachez l'oignon. Hachez grossièrement les girolles. Faites revenir au beurre les oignons, les dés de volaille et la moitié des girolles, Mouillez avec le jus de veau et la moitié de la crème dans laquelle on aura délayé la maïzena. Laissez réduire quelques minutes. Faites sauter le reste de girolles et ajoutez la crème restante.

Montez les milles feuilles : pour cela, disposez un morceau de feuilleté, mettez dessus un peu de volaille puis un autre morceau de feuilleté et une autre couche de volaille puis un dernier morceau de

feuilleté sur lequel on déposera le reste de girolles et un peu de persil haché. Servez accompagné d'une salade.

MINI GRATIN DE FRUITS AU FROMAGE

Ingrédients pour 4 personnes

- 180 gr de Brie
- 100 gr de bleu de Bresse
- 150 gr de Camembert
- 2 pommes
- 3 poires
- 150 gr de raisin blanc et noir
- 50 gr de beurre
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 jus de citron



Préparation

Rincez et essuyez les fruits. Pelez les pommes et les poires et taillez-les en dés. Coupez les grains de raisin en deux. Coupez les fromages en tranches fines.

Dans une poêle faites fondre le beurre ajoutez les fruits à tour de rôle et réservez-les séparément. Ajoutez le sucre, laissez dorer légèrement, déglacez avec le jus de citron et versez sur les fruits.

Disposez les fruits dans des petites coupelles afin de composer les associations suivantes : poires/raisins/Bleu, raisins/Brie, pommes/Camembert.

Passez sous le grill du four 3 à 4 minutes et servez aussitôt avec des tranches de pain grillé.

Abaisser : Etaler une pâte à l'aide d'un rouleau sur un plan de travail fariné jusqu'à obtention de l'épaisseur désirée. Cette pâte prend alors le nom d'abaisse.

Julienne : Légumes coupés en tranches très fines qui seront coupées en filaments réguliers.