



**ATELIER CUISINE DU 23 ET 24 SEPTEMBRE
2013
«LA POMME NOUS ÉTONNE»**

SALADE DE POMMES À L'INDIENNE

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 pommes pink lady
- 1 carotte
- 150 gr de chair de crabe
- 1 oignon rouge
- 60 gr de noix de cajou
- 40 gr de raisins secs blonds
- 1 citron
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 cuillère à café de curry
- 1 cuillère à café de miel
- Sel, poivre



Préparation

Pressez le citron. Rincez les pommes, retirez les trognons et taillez-les en bâtonnets sans les éplucher. Mettez-les dans un saladier et arrosez-les avec le jus de citron. Épluchez et taillez les carottes en julienne, l'oignon en lamelle. Ajoutez-les aux pommes.

Faites tiédir le miel dans une casserole avec le curry. Hors du feu, versez l'huile, le vinaigre, salez et poivrez. Fouettez, puis ajoutez les raisins secs. Émiettez le crabe dans le saladier, ajoutez les noix de cajou et la vinaigrette avec les raisins secs. Mélangez et laissez mariner au moins 15 minutes au frais avant de servir.

ROULÉS AUX POMMES GRANNY ET CHÈVRE FRAIS

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 galettes de riz
- 1 pomme granny-smith
- 40 gr de fromage de chèvre frais (type Chavrou)
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 tranche de jambon cuit
- sel poivre

Préparation

Épluchez et râpez les pommes, mélangez-les avec le fromage de chèvre. Taillez la tranche de jambon en fins bâtonnets et la ciboulette hachée, salez et poivrez. Trempez une à une les galettes de riz dans de l'eau tiède afin de les ramollir. Coupez-les en deux, déposez une petite cuillère de préparation sur chacune d'elle et roulez-les. Réservez au frais avant de les servir accompagnés de vinaigrette au curry.

FILET DE LIMANDE AUX POMMES REINETTE

Ingrédients pour 4 personnes

- 16 filets de limande
- 4 pommes reinette
- 40 cl de crème fraîche
- 2 cl de cognac
- Sel, poivre

Préparation

Épluchez et taillez en cubes les pommes. Dans une poêle garnie de papier cuisson, faites cuire les filets de limande puis réservez-les, retirez le papier cuisson et faites revenir les quartiers de pommes, flambez avec le cognac et déglacez avec la crème fraîche, laissez réduire et nappez les filets de limande. Servez chaud.



CRÈME BRÛLÉE À LA COMPOTE DE POMME VANILLÉE

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 grosse pomme golden
- 40 gr de sucre semoule
- 20 gr de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 30 cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 1 cuillère à café de calvados
- 1 gousse de vanille

Préparation

Épluchez les pommes et coupez-les en morceaux. Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez les quartiers de pommes, la moitié du sucre, la moitié des graines de la gousse de vanille, le calvados et 5 cl d'eau. Laissez cuire de 15 à 20 minutes sur feu moyen, sans couvrir et en remuant régulièrement pour obtenir une compote fondante avec des morceaux.

Mélangez les jaunes d'œufs dans un saladier avec la crème fraîche, le reste de sucre semoule et l'autre moitié des graines de vanille. Répartissez la compote dans le fond de 4 ramequins. Versez dessus la crème à la vanille. Mettez les crèmes à cuire de 25 à 30 minutes au bain-marie au four à 160°. Sortez les crèmes, laissez-les tiédir, poudrez-les de cassonade, puis faites-les caraméliser au chalumeau ou sous le gril du four. Servez aussitôt.

