



## ATELIER CUISINE DU 24 ET 25 OCTOBRE 2011 « AUTOUR DE L'AMANDE »

### SALADE DE CALIFORNIE

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 cuillère à soupe d'huile d'amande
- 1 cuillère à café de vinaigre de framboise
- 2 cuillères à soupe de miel
- 20 grosses crevettes
- 1 laitue
- 20 mûres
- 100 gr d'amandes entières
- sel poivre



#### Préparation

Lavez la salade. Réalisez une vinaigrette avec le vinaigre, le sel, le poivre, le miel et l'huile.

Concassez les amandes et faites les griller dans une poêle.

Décortiquez les crevettes. Disposez les feuilles de salade, les crevettes, les mûres, les amandes et assaisonnez avec la vinaigrette au moment de servir.

### CANARD BRAISÉ AUX AMANDES

#### Ingrédients pour 6 personnes

- 1 canard
- 150gr d'amandes entières
- 1 gousse d'ail
- 1oignon
- 25cl de cognac
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 2cl d'huile d'olive
- 1cuillère à soupe de fécule
- 1 pincée de sucre
- sel poivre



#### Préparation

Découpez le canard en 6 morceaux, concassez la carcasse, faites revenir les morceaux de carcasse dans une sauteuse, ajoutez l'ail épluché, flambez avec le cognac, ajoutez ½ litre d'eau.

Dans une poêle, faites colorer les morceaux de canard puis rajoutez-les dans la sauteuse (gardez le gras dans la poêle) et laissez cuire à feu doux 1heure 30.

Sortez les morceaux et filtrez le jus de cuisson, faites-le réduire d'1/3.

Tranchez les oignons en rouelles. Dans la poêle ayant servie pour le canard, faites dorer les amandes et l'oignon puis retirez les et faites à nouveau colorer le canard. Délayez la fécule dans un peu d'eau froide et incorporez la au jus de cuisson, ajoutez le sucre, la sauce soja, poivrez. Dégraissez la poêle, y remettre les amandes et les oignons, nappez avec la sauce, donnez un léger bouillon et servez chaud.

## QUINOA PILAF

### Ingrédients pour 4 personnes

- 200gr de quinoa
- 50gr de beurre
- Sel poivre

### Préparation

Dans une sauteuse, faites fondre le beurre, ajoutez le quinoa rincé et faites-le légèrement dorer. Mouillez avec 2 volumes d'eau froide, portez à ébullition et laissez cuire à couvert 10 minutes.

## FLORENTINS AUX AMANDES

### Ingrédients pour 12 à 14 biscuits

- 120gr de beurre
- 120gr de sucre
- 120gr d'amandes mondées
- 30gr de cerises confites
- 30gr de noix
- 60gr de zeste d'orange confites
- 1 œuf
- 30gr d'amandes effilées
- 100gr de chocolat de couverture



### Préparation

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Hors du feu, versez le sucre. Remettez sur le feu et faites blondir SANS REMUER.

Hachez les cerises, les zestes d'orange, les noix et concassez les amandes.

Hors du feu ajoutez tous ces ingrédients et terminez par l'œuf bien battu.

Placez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de pâtisserie. Par petites cuillère à café, déposez la pâte en laissant beaucoup de place entre les Florentins, disposez dessus les amandes effilées.

Faites cuire 5 à 6 minutes au four à 180° (th 6). Laissez tiédir sur la plaque puis refroidir sur une grille.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. A l'aide d'un pinceau, nappez le dessous des Florentins d'une fine couche.