



**ATELIER-CUISINE 26 ET 27 NOVEMBRE 2012
« NOËL BLANC »**

VELOUTÉ DU BARRY AUX NOIX DE SAINT-JACQUES

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de chou-fleur
- 8 St Jacques avec corail
- 3 cl de vin blanc
- 3 cl de crème liquide
- 1 oignon
- le jus d'½ citron
- 2 cuillères à soupe de beurre
- sel, poivre



Préparation

Coupez le chou-fleur en petits bouquets (réservez-en quelques-uns). Épluchez et hachez finement l'oignon et faites-le fondre dans une sauteuse. Ajoutez le chou-fleur et le vin blanc. Recouvrez d'eau et laissez cuire à couvert pendant 20 minutes.

Versez la préparation dans un blender avec la crème et mixez pour obtenir un velouté. Salez, poivrez et ajoutez le jus de citron. Faites cuire les bouquets de chou-fleur que vous avez réservés dans de l'eau bouillante salée, pendant 5 minutes et ajoutez-les au velouté.

Faites revenir les st jacques dans le beurre. Servez le velouté avec 2 noix de St Jacques.

SUPRÊMES DE VOLAILLE AU FOIE GRAS ET PUDDING DE CÉLERI VANILLÉ

Ingrédients pour 4 personnes

Suprême

- 4 suprêmes de volaille
- 400 gr de foie gras
- 100 gr de beurre
- 5 champignons de Paris
- 20 cl de crème liquide
- 10 cl de vin blanc
- 20 cl de bouillon de poule
- 1 échalote
- brins de ciboulette
- sel poivre

Pudding

- 400 gr de céleri rave
- 2 pommes de terre
- 1 cuil à café d'extrait de vanille
- 1 cuil à café d'extrait d'orange
- 30 gr de cassonade
- 2 cuil à café de cannelle
- ¼ de cuil à café de gingembre en poudre
- ¼ de cuil à café de muscade
- ¼ de tasse de raisins secs
- ¼ de tasse de noix de coco râpée
- sel, poivre



Préparation

Préchauffez le four à 200°.

Dans une casserole d'eau bouillante faites cuire les pommes de terre et le céleri coupé en cubes. Egouttez-les et écrasez-les en purée dans un saladier. Ajoutez les ingrédients restants et remuez le

tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Placez la préparation dans un plat allant au four et faites cuire 45 minutes.

Préparez les suprêmes : enlevez le gras, étalez-les aussi fin que possible à l'aide d'un rouleau à pâtisserie par exemple. Salez et poivrez, déposez une petite tranche de foie gras sur chaque suprême. Roulez-les bien serrés puis enfermez-les dans du film de cuisson. Faites les cuire à la vapeur une vingtaine de minutes, puis poêlez-les 5 minutes pour les faire légèrement dorer.

Epluchez et hachez l'échalote. Faites-la confire avec le beurre dans une sauteuse. Ajoutez les champignons nettoyés et finement hachés. Déglacez avec le vin blanc et laissez réduire jusqu'à ce que l'ensemble soit presque sec. Incorporez aussitôt le bouillon, laissez réduire à nouveau puis versez la crème, faites bouillir pendant quelques minutes.

Au moment de servir, découpez les suprêmes en tranches. Accompagnez d'un rectangle de pudding, d'une cuillère de champignons et d'une petite tranche de foie gras. Décorez avec de la ciboulette.

CHARLOTTE DE CHOCOLAT BLANC ET FRUITS ROUGES

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 biscuits à la cuillère
- 150 gr de chocolat blanc
- 150 gr de fruits rouges
- 4 %ufs
- 70 gr de sucre en poudre
- 20 cl de crème fraîche entière

Préparation

Cassez le chocolat en morceaux et faites le fondre au bain-marie ou au micro-onde sans le remuer.

Montez la crème. Retirez le chocolat fondu du feu et ajoutez la moitié de la crème fouettée puis versez en remuant délicatement dans la crème restante. Montez les blancs en neige, ajoutez le sucre sans cesser de battre.

Incorporez les blancs dans la crème avec une spatule puis réservez au frais.

Montez les charlottes, coupez les biscuits en deux de façon à avoir des segments de même longueur. Disposez une cuillère à soupe de mousse au chocolat au centre de l'assiette puis formez un cercle avec les biscuits, remettez au frais une heure et au moment de servir disposez sur le dessus des charlottes quelques fruits rouges.

