

ATELIER CUISINE DU 26 ET 27 MARS 2012 « À LA FERME »

ŒUFS EN MEURETTE

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 œufs
- 75 gr de lardons
- 1 litre de bon vin rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 bouquet garni
- 4 tranches de pain de campagne
- 30 gr de beurre
- 30 gr de farine
- sel, poivre



Préparation

Dans une sauteuse faites revenir les lardons. Ajoutez l'ail, l'oignon et l'échalote hachés ainsi que le bouquet garni. Couvrez de vin rouge. Laissez cuire à petit feu 20 minutes. Passez le vin au chinois et enlevez le bouquet garni.

Répartissez les lardons dans des ramequins et maintenez-les au chaud.

Versez le vin dans une casserole. Cassez les œufs un à un dans une tasse et faites les glisser dans le liquide frémissant en enveloppant bien le jaune avec le blanc. Laissez cuire 4 minutes et retirez-les à l'aide d'une écumoire. Mettez-les dans les ramequins. Passez à nouveau le vin au chinois.

Taillez le pain en bâtonnet et faites-le griller au four. Faites un roux brun avec le beurre et la farine, versez le vin et laissez cuire à petit bouillon 2 minutes. Nappez les œufs et servez aussi tôt avec le pain.

LAPIN AUX OIGNONS DOUX ET AUX CÂPRES

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 lapin
- 4 gros oignons
- 2 morceaux de sucre
- 70 gr de câpres
- 2 gousses d'ail
- 2 brins de thym
- ½ verre de vin blanc sec
- 10 cl d'huile
- Sel, poivre



Préparation

Faites chauffer l'huile dans une cocotte, faites saisir le lapin coupé en morceaux (sauf le foie, laissez colorer des deux côtés. Au bout de 3 minutes, baissez le feu et couvrez la cocotte.

Après 10 minutes de cuisson du lapin, ajoutez les oignons hachés et le thym ainsi que les morceaux de sucre. Laissez cuire à feu doux en mélangeant de temps en temps. Au bout de 30 minutes, ajoutez les câpres et l'ail haché, salez et poivrez et ajoutez ½ verre d'eau et le vin blanc. Couvrez et laissez cuire à feu doux environ 1 heure.

5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le foie 1 à 2 minutes puis retirez-le, hachez le et mettez-le dans la sauce afin de la lier. Servez chaud.

POÈLLÉE DE CAROTTES PAYSANNE

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 carottes
- 2 pommes de terre
- 1 navet
- 4 ou 5 feuilles de laitue
- 3 échalotes
- 50 gr de graisse de canard ou d'oie
- 1 branche de thym
- Sel, poivre

Préparation

Epluchez tous les légumes et taillez-les en « paysanne », hachez fin les échalotes et ciselez la laitue. Faites suer tous ces légumes dans la graisse d'oie, salez, poivrez et ajoutez le brin de thym. Mouillez à hauteur d'eau, recouvrez d'un papier sulfurisé et laissez cuire jusqu'à complète évaporation.

CAJASSE

Ingrédients pour 6 personnes

- 3 pommes
- 10 cl de lait
- 3 œufs
- 60 gr de farine
- 80 gr de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Dans un saladier versez la farine, les sucres (réservez 20 gr de sucre pour la cuisson des pommes), les œufs battus puis le lait petit à petit. Laissez en attente.

Pelez les pommes et taillez-les en petits cubes. Faites-les rissoler avec un peu d'huile dans une poêle, laissez-les cuire 10 minutes à feu doux. Augmentez le feu pour les faire caraméliser avec le reste de sucre. Lorsqu'elles sont bien caramélisées versez dessus la pâte et faites cuire comme une omelette roulée. Découpez des tranches et servez chaud ou tiède.

