

ATELIER CUISINE 26 ET 27 SEPTEMBRE 2011 CUISINE NORMANDE

MARMITE DIEPPOISE

Ingrédients pour 4 personnes

- 400gr de darne de merlu
- 400gr de filet de sole
- 200gr de mélange soupe de poisson
- 1 kg de moules
- 1 blanc de poireau
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 50gr de beurre
- 25cl de crème fraîche
- 1 litre de cidre
- cerfeuil
- bouquet garni
- sel, poivre



Préparation

Dans une cocotte, faites ouvrir les moules à sec et sur feu vif. Décoquillez-les (en garder quelques une avec coquille pour la présentation) et réservez leur eau.

Emincez le blanc de poireau, la branche de céleri et l'oignon. Dans une casserole, mettez le mélange soupe de poisson, ajoutez l'eau des moules, les légumes émincés, le bouquet garni, poivrez et mouillez avec le cidre. Portez à ébullition et laissez cuire à feu doux 30 minutes puis filtrez le fumet.

Dans une marmite disposez les poissons. Mouillez avec le fumet, parsemez de noisettes de beurre, nappez de crème fraîche, salez et poivrez et laissez mijoter à feu doux 20 minutes. Ajoutez les moules et saupoudrez de cerfeuil haché. Servez chaud.

PAUPIETTES DE VEAU AU CŒUR DE POMME

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 escalopes de veau
- 2 pommes golden
- 100gr de lardons fumés
- 2 branches de thym frais
- 50gr de beurre clarifié
- 10cl de pommeau
- 50cl de fond de veau
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- sel poivre



Préparation

Aplatissez les escalopes. Epluchez et coupez les pommes en quartiers. Sur chaque escalope, posez des lardons, des quartiers de pomme et du thym, salez et poivrez et ficellez en paupiette.

Dans une cocotte, faites chauffer le beurre clarifié. Colorez les paupiettes et ôtez la matière grasse. Ajoutez le pommeau et faites le réduire 3 minutes. Ajoutez le fond de veau et couvrez. Laissez cuire 20 minutes à feu doux. Débarrassez les paupiettes et ôtez les ficelles.

Réduire la cuisson 2 minutes et ajoutez la crème. Faites bouillir 2 minutes et rectifiez l'assaisonnement. Passez la sauce à l'aide d'une passoire fine. Nappez les paupiettes et servir.

POMMES PAILLASSON AU CAMEMBERT

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 grosses pommes de terre
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 60 gr de beurre clarifié
- ½ camembert
- Sel

Préparation

Epluchez et râpez les pommes de terre. Salez et ajoutez le persil haché et mélangez. Faites chauffer le beurre dans une poêle. Répartissez les pommes de terre et tassez-les à l'aide d'une écumoire. Contrôlez la coloration : lorsque le premier côté est coloré, retournez les pommes de terre et assurez la coloration du deuxième côté puis débarrassez-les sur un plat beurré. Disposez dessus des tranches de camembert et enfournez, dans un four préchauffé à 180°, pendant 20 minutes. Servez en accompagnement des paupiettes

BEURRÉ NORMAND À LA SAUCE CARAMEL AU CIDRE

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le beurré :

- 4 pommes reinette
- 60 gr de beurre demi-sel
- 4 œufs
- 130gr de cassonade
- 90gr de farine
- 2 cuillères à café de raisins blonds macérés au calvados

Pour la sauce caramel

- 200gr de sucre en poudre
- 6cl de cidre
- 4cl de crème fraîche liquide



Préparation

Pour le beurré

Epluchez et détaillez les pommes en petits dés. Faites chauffer le beurre dans une grande poêle et faites-y sauter les dés de pommes pendant 1 minute.

Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œuf et le sucre à l'aide d'un fouet. Ajoutez la farine, les raisins macérés, les pommes avec leur beurre de cuisson et mélangez le tout délicatement à l'aide d'une spatule.

Montez les blancs en neige ferme, incorporez-les au mélange précédent. Versez dans un moule à cake beurré et fariné et cuisez 50 minutes à 160°. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Pour la sauce caramel

Cuisez le sucre avec 2 cuillères à soupe d'eau en caramel blond. Décuisez le caramel avec le cidre et la crème. Passez la sauce à l'aide d'une passoire et laissez-la refroidir avant de servir

Pour servir, tranchez le beurré et présentez-le sur assiette avec un cordon de sauce caramel.

NB : Le beurré peut se déguster tiède.