

**ATELIER CUISINE DU 24 NOVEMBRE 2008****BLINIS ET SAUMON FUMÉ****Ingédients pour une cinquantaine de blinis**

- 500 g de farine
- 4 oeufs
- 1 sachet de levure de boulanger
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel
- ½ litre de lait

Accompagnement

- 12 tranches de saumon fumé
- 2 citrons

Préparation

Faites tiédir une tasse de lait afin d'y délayer le sachet de levure de boulanger.

Cassez les œufs et séparez les jaunes des blancs.

Dans une terrine, disposez la farine en fontaine. Au centre, mettez les jaunes d'œufs puis le reste de lait, la levure délayée et incorporez progressivement la farine pour obtenir une pâte à crêpes épaisse. Couvrez la terrine et laissez lever la préparation pendant une heure dans un endroit tiède.

Quand la préparation a levé, faites fondre le beurre et mélangez-le à la pâte (en gardez 20 g pour beurrer la poêle).

Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation.

Faites chauffer la poêle à blinis, beurrez-la et disposez une cuillère à soupe de pâte dans chaque alvéole. Faites cuire une trentaine de seconde puis retournez les blinis afin de cuire l'autre face.

Dressez sur une assiette 3 ou 4 blinis tièdes par personne, une tranche de saumon fumé accompagné d'une ½ rondelle de citron. On peut éventuellement agrémenter d'une cuillerée de crème fraîche épaisse à la ciboulette.

NB : les blinis peuvent être préparés à l'avance et légèrement tiédis au four avant de les servir.

MOUSSE DE FOIE AUX FIGUES ET SON PAIN D'ÉPICES**Ingédients pour une terrine**

- 300 g de foies de volaille
- ½ litre de gelée (en sachet)
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuiller à soupe de Cognac ou d'Armagnac
- ½ litre de bouillon de légumes (à faire soi-même avec 1 carotte, 1 poireau, céleri branche, 1 navet, etc... ou en poudre)

Ingédients pour le pain d'épices

- 1 dcl de lait
- 200g de miel très parfumé
- 80 g de cassonade
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuiller à café de bicarbonate de soude
- 300 g de farine
- 1 cuiller à café de cannelle moulue
- 2 cuillers à café de grains d'anis
- 4 clous de girofle
- 1 cuiller à café de cumin

- 1 cuiller à café de paprika
- 1 cuiller à café de coriandre en poudre
- 1 cuiller à café de gingembre en poudre
- 20 g de beurre
- 1 pincée de sel
- jus d'1/2 citron
- zestes d'oranges

Ingédients pour la compotée de figues

- un oignon
- 500 g de figues sèches
- 50 g de sucre

Préparation

La mousse :

Préparez un $\frac{1}{2}$ litre de gelée, réservez-la.

Faites un bouillon de légumes.

Dénervez les foies de volaille et faites les « dégorger » 10 mn sous l'eau froide. Egouttez-les et pochez-les 3 à 4 mn dans le bouillon de légumes.

Laissez-les dans le bouillon hors du feu pendant 5 à 6 mn. Egouttez-les et hachez-les finement au mixer et passez-les au tamis. Salez et ajoutez le cognac. Versez la gelée (consistance huileuse), mélangez le tout et laissez prendre.

Montez la crème en chantilly et quand la préparation de foies a la même consistance que la crème, mélangez délicatement les 2 préparations. Versez dans un moule, mettez au frais au moins 2 heures.

Le pain d'épices :

Préparez le four à 180° (th :6)

Versez le lait, le miel et le sucre dans une petite casserole et faites chauffer sur feu doux en remuant. Battez les jaunes d'œufs dans un bol et incorporez la moitié de la préparation précédente. Ajoutez le bicarbonate de soude puis le reste du lait au miel et bien mélanger.

Dans une terrine, tamisez la farine et ajoutez-y peu à peu la préparation précédente + le jus d'un $\frac{1}{2}$ citron, les épices, le zeste d'orange, le sel. Travaillez au fouet cette pâte pendant 10 mn environ.

Chemisez un moule à cake anti-adhésif et faites cuire 50 mn au four. Démoulez et faites refroidir sur une grille. Il faut attendre au moins 24 h avant de déguster.

La compotée de figues :

Epluchez l'oignon et hachez-le grossièrement ainsi que les figues. Mettez le tout dans une casserole avec le sucre. Mouillez à hauteur avec de l'eau et laissez cuire à feu doux jusqu'à l'évaporation de l'eau.

Ecrasez à la fourchette la compotée et réservez-la. Elle peut se servir tiède ou froide.

Dressage de l'assiette :

Coupez le pain d'épices en tranches fines et détaillez-les en triangle.

Coupez la mousse en tranches et faites des médailles à l'aide d'un emporte-pièce.

Sur une assiette, disposez un médaille de mousse, 2 ou 3 triangles de pain d'épices et une cuiller à soupe de compotée.

BALLOTINE DE CANARD À L'ORANGE

Ingédients pour une ballotine

- 1 canette
- 800 g de farce (porc et veau)
- 4 oranges
- une carotte, un oignon, céleri-branche, un poireau, bouquet garni pour la cuisson du bouillon
- une cuiller à soupe d'Armagnac (ou Cognac ou Grand-Marnier)
- une pincée de gelée en poudre
- sel, poivre
- pain de campagne en tranches

Préparation

Préparez le bouillon de légumes : mettre tous les légumes dans un grand faitou avec 5 litres d'eau ou préparez 5 litres de bouillon en poudre. Faites-le chauffer.

Désossez le canard par le dos. Les os, une fois retirés, seront ajoutés au bouillon de légumes.

Salez, poivrez et saupoudrez de gelée l'intérieur du canard.

Levez les quartiers d'une orange.

Mélangez la farce avec l'Armagnac et tapissez le canard de cette farce sur 3 cm d'épaisseur. Disposez les quartiers d'orange au milieu. Recouvrez avec le reste de farce. Reformez le canard en le ficelant avec de la ficelle à rôtir.

Mettez le canard dans le bouillon de légumes et faites cuire à petits frémissements pendant deux bonnes heures. Laissez refroidir dans le bouillon.

Après refroidissement, réservez au frais pendant 24 heures avant de découper la ballotine en tranches.

Servez sur assiette avec des tranches de pain de campagne et des ½ tranches d'oranges pour la décoration.