

**ATELIER CUISINE DU 26 OCTOBRE 2009**  
**"CHAMPIGNONS ET FRUITS D'AUTOMNE"****MINI-TOURTES AUX CHAMPIGNONS DES BOIS****Ingédients pour 4 personnes**

- 250 gr de pâte brisée
- 350 gr de champignons forestier en mélange
- 100 gr de roquefort
- 20gr de cerneaux de noix haché
- 40 gr de dés de jambon fumés
- 2 cuillères à soupe de crème
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 cuillère à soupe de basilic haché
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- huile d'olive
- 1 jaune d'œuf
- sel -poivre

**Préparation**

Coupez les champignons en petits morceaux . Chauffez l'huile d'olive et faites dorer les champignons dans une poêle. Laissez cuire jusqu'à l'évaporation complète de l'eau des champignons.

Ajoutez les dés de jambon, le roquefort coupé en petits cubes, les cerneaux de noix, la sauce soja, le persil et le basilic. Salez et poivrez. Laisser refroidir et ajoutez la crème.

Coupez des disques de pâte et placez les dans les empreintes des moules à muffins. Remplissez de préparation et recouvrez d'un second disque de pâte plus petit. Presser légèrement les bords pour bien fermer. Faites un petit trou. Décorez le dessus de la tourte.

Diluez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez les mini-tourtes. Mettez au four 30 minutes à 180°( thermostat 6). Attendez 5 minutes à la sortie du four et démoulez.

**RÔTI DE PORC AUX 3 FRUITS****Ingédients pour 4 personnes**

- 700 gr de rôti de porc
- 4 pommes
- 80 gr de raisin sec
- 100 gr de marrons surgelés
- 50 gr de beurre
- huile de tournesol
- sel – poivre
- 1dl de Calvados
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- 15 grains de poivre
- 1 clou de girofle
- 10 baies de genièvre
- 20 gr de sucre roux
- ½ zeste de citron râpé
- 2 brins de persil frais

## Préparation

La veille préparez la marinade en mélangeant le Calvados, le thym, le laurier, les grains de poivre, la girofle, le genièvre, le sucre roux, le zeste de citron et le persil. Ajoutez le rôti et bien l'enrober de marinade. Gardez-le au frais en retournant la viande de temps en temps.

Le lendemain égouttez le rôti et séchez-le dans du papier absorbant. Réservez la marinade. Dans une cocotte faites dorer la viande, sur toutes ses faces, dans un mélange de 10 gr de beurre et d'huile.

Retirez la viande de la cocotte et jetez la matière grasse. Remettez le rôti dans la cocotte et versez la marinade. Salez, poivrez et couvrez. Cuisez à feu doux pendant 1h15.

Préchauffez le four à 200°. Epluchez et coupez les pommes en gros morceaux et disposez-les dans un plat à four. Parsemez de petits bouts de beurre. Cuisez-les au four pendant 25 minutes.

Dans de l'eau bouillante faites blanchir les marrons pendant 20 minutes.

20 minutes avant la fin de cuisson du rôti ajoutez les raisins secs.

Chauffez les marrons à la poêle dans 10 gr de beurre. Salez et poivrez.

Tranchez le rôti et disposez-le sur un plat de service chauffé. Faites réduire le jus de cuisson. Servez le rôti avec le jus de cuisson, les pommes et les marrons.

## CRUMBLE D'AUTOMNE POIRE ET CHATAIGNE

### Ingédients pour 4 personnes

- 2 poires
- 8 grosses châtaignes ou marrons
- 60 gr de beurre mou
- 90 gr de farine
- 60 gr de cassonade
- 1 pincée de sel

## Préparation

Epluchez les châtaignes (leur enlever la première peau), cuisez-les dans de l'eau bouillante pendant 15 à 20 minutes. Otez-leur la seconde peau.

Epluchez les poires et coupez-les en petits cubes. Placez-les dans des plats à gratin individuels.

Dans un saladier, travaillez ensemble la farine, le beurre, la cassonade et la pincée de sel. Ajoutez-y les châtaignes grossièrement écrasées. Travaillez la pâte du bout des doigts afin d'obtenir des petits morceaux et répartissez-la sur les poires.

Faites cuire 15 minutes dans un four à 250° (th 7). Servez tiède.