

ATELIER CUISINE DU 27 SEPTEMBRE 2010 « AUTOUR DU RAISIN »

TIMBALE DE MAQUEREAU À LA GELÉE DE RAISIN

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 filets de maquereau au vin blanc (en boîte)
- 1 carotte
- 1 navet
- 1 blanc de poireau
- 50 cl de jus de raisin
- 4 feuilles de gélatine
- 8 petites pommes de terre
- 1 bouquet de persil
- 2cl de vinaigrette au vinaigre de muscat
- sel, poivre



Préparation

Dans une casserole, faites bouillir le jus de raisin. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide afin de les ramollir, quand le jus bout ajouter les feuilles de gélatine en remuant bien et laissez refroidir. Epluchez la carotte et le navet puis râpez-les à la grosse râpe. Epluchez le poireau et émincez-le finement. Cuisez tous les légumes dans une grande quantité d'eau salée pendant une quinzaine de minutes puis les égouttez-les et faites-les rafraîchir. Egouttez les filets de maquereau et émiettez-les dans un saladier, ajoutez les légumes et la gelée (huileuse), mélangez bien le tout, remplissez les timbales et réservez au froid une à 2 heures.

Pendant ce temps, cuisez les pommes de terre avec leur peau puis rafraîchissez-les avant de les éplucher. Coupez-les en fines rondelles. Hachez le persil.

Dressez les timbales sur assiette : faites tiédir les pommes de terre dans un peu d'eau chaude, disposez-les en rosace autour de l'assiette en laissant le centre libre, démoulez les timbales et placez-les au centre de l'assiette, assaisonnez les pommes de terre avec la vinaigrette et décorez avec le persil haché.

CAILLES MI FIGUE-MI RAISIN

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 cailles
- 5 cl de vin blanc sec
- 1 petit oignon
- 100gr de chair à saucisse
- 2 figues sèches
- 2 tranches de pain rassis
- 1 petit bouquet de persil
- 1 pain aux figues
- 1 grappe de raisin Italia
- 1cl d'huile d'arachide
- Sel poivre



Préparation

Faites tremper le pain dans un peu d'eau tiède. Hachez le persil et les figues sèches. Mélangez le pain bien égoutté, le persil, la chair à saucisse et les figues.

Désossez partiellement les cailles, enlevez la carcasse par le dos tout en gardant les pattes et les ailes. Réservez les os et les parures. Etalez les cailles, salez et poivrez, déposez à la place de la carcasse une belle cuillère de farce et reconstituez l'animal.

Epluchez et hachez l'oignon. Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon et les parures avec un peu d'huile, déglacez au vin blanc et laissez réduire puis mouillez avec quelques cl d'eau et laissez cuire une dizaine de minutes. Dans une autre sauteuse, faites colorer les cailles de tous les cotés, déglacez avec le bouillon que vous venez de confectionner et laissez cuire à couvert de 30 à 35 minutes.

Pelez les raisins : mettez une casserole d'eau à bouillir puis trempez les grains de raisin quelques secondes dans cette eau bouillante et, à l'aide d'une écumoire, sortez-les et plongez-les immédiatement dans de l'eau très froide (additionnée de glaçons) en procédant ainsi la peau se retire très facilement sans abîmer les grains. Cinq minutes avant la fin de la cuisson des cailles, ajoutez les grains de raisin dans la sauteuse.

Tranchez le pain aux figues en tranches fines et toastez les.

Dressez les cailles sur ces toast, entourez-les avec les grains de raisin et nappez-les avec le jus de cuisson légèrement réduit.

LINGUINE AUX BROCOLIS, RAISINS SECS ET PIGNONS

Ingrédients pour 4 personnes

- 100gr de linguine (spaghetti plats)
- 400gr de brocolis
- 1 oignon
- 40gr de raisins secs
- 40gr de pignons
- 10cl d'huile d'olive
- sel poivre



Préparation

Faites cuire les brocolis à l'eau bouillante salée 5 mn de sorte qu'ils restent un peu ferme. Égouttez-les et séparez-les en petits bouquets.

Faites cuire les pâtes « al dente » dans de l'eau bouillante salée.

Faites « gonfler » les raisins secs dans de l'eau tiède.

Dans une poêle, faites légèrement griller les pignons.

Epluchez et hachez l'oignon, faites-le colorer à l'huile dans une sauteuse, ajoutez les brocolis, baissez le feu et laissez les s'attendrir en purée. Ajoutez les pâtes égouttées, les raisins secs et les pignons, mélangez et faites chauffer quelques minutes avant de servir.

TARTE AUX DEUX RAISINS

Ingrédients pour 1 tarte

- 2 œufs.
- 100gr de sucre semoule.
- 1 sachet de sucre vanillé.
- 100gr de poudre d'amandes.
- 90gr de beurre.
- 1 rouleau de pâte brisée
- 1 belle grappe de raisin blanc
- 1 belle grappe de raisin noir
- 2 cuillères à soupe de cassonade

Préparation

Préchauffez le four (th 6-180°).

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre semoule et le sucre vanillé, ajoutez la poudre d'amande et le beurre ramolli. Mélangez au fouet afin d'obtenir une crème homogène.

Étalez la pâte et piquez-la avec une fourchette. Déposez-la avec son papier de cuisson dans un moule à tarte.

Egrainez, lavez, et séchez les raisins. Coupez les grains en deux et épépinez-les. Disposez-les dans le fond de tarte (partie coupée sur la pâte) en alternant les couleurs. Versez par dessus la crème aux amandes et saupoudrez de cassonade. Faites cuire 35 à 40 minutes. Laissez tiédir avant de démouler. Servez tiède ou froid.