

ATELIER CUISINE DU 28 SEPTEMBRE 2009 "UN AIR D'ITALIE"

BRUCHETTA FLORENTINE

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de jeunes feuilles d'épinard
- 1 pain de campagne
- 1 gousse d'ail hachée
- 25gr de raisins secs
- 25gr de pignons de pin
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olives
- sel -poivre

Préparation

Mettez les raisins à tremper dans de l'eau froide durant une trentaine de minutes.

Chauffer l'huile d'olives dans une sauteuse ou une poêle. Ajoutez l'ail et les pignons. Cuisez une minute à feu moyen. Mettez les épinards et les raisins. Cuisez une dizaine de minutes à découvert et à feu moyen. Salez et poivrez selon le goût.

Taillez de belles tranches dans le pain de campagne. Faites-les légèrement griller au four et badigeonnez-les d'huile d'olive

Mettez la préparation d'épinards sur le pain et servez chaud accompagné de vin blanc sec.

SALTIMBOCCA

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 escalopes de veau
- 4 tranches de jambon de parme
- 1 boule de mozzarella
- 12 feuilles de roquette
- 1 petit bouquet de ciboulette
- 20 cl de vin blanc
- 50gr de beurre
- huile de tournesol
- sel - poivre

Préparation

Aplatissez les escalopes. Coupez la mozzarella en 4 tranches. Etalez les escalopes sur le plan de travail, couvrez -les d'une tranche de jambon de Parme puis d'une tranche de mozzarella, posez par-dessus 3 feuilles de roquette. Roulez les escalopes sur elles-même en enfermant les autres ingrédients à l'intérieur.

Faites chauffer l'huile dans une poêle, faire cuire les saltimbocca 10 minutes à feu moyen en les retournant régulièrement pour qu'ils cuisent uniformément. Salez et poivrez . Retirez les saltimbocca et maintenez-les au chaud.

Ciselez la ciboulette.

Déglacez la poêle avec le vin blanc, portez à ébullition en grattant le fond de la poêle avec une spatule en bois pour décoller les sucs. Faites réduire de moitié puis ajouter le beurre en petits morceaux en fouettant (monter au beurre) ajoutez la ciboulette

Posez les saltimbocca dans un plat, arrosez de sauce et servir chaud

GNOCHETTI DE RICOTTA ET ROQUETTE

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de ricotta
- 150gr de roquette
- 2 jaunes d'œufs
- 2 cuil à soupe de parmesan râpé
- 150gr de farine
- 2 échalotes
- 25 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- huile d'olives

Préparation

La pâte à gnocchi :

A l'aide d'un couteau hachez la roquette et mélangez- la avec la ricotta, les jaunes d'œufs, le parmesan, la farine et une pincée de sel. Travaillez jusqu'à obtenir une pâte souple non collante. Farinez le plan de travail. Prélevez des morceaux de pâte et roulez-les jusqu'à obtenir des cordons d'une épaisseur de 2 cm environ. Coupez les gnocchi de 2 cm de longueur. Disposez les au fur et à mesure sur une surface farinée

La sauce :

Epluchez les échalotes et émincez-les finement. Faites-les revenir dans une sauteuse avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Délayez la maïzena dans le lait. Ajoutez le lait et une pincée de sel et laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes jusqu'à léger épaississement de la sauce. Mixez le mélange et réservez au chaud dans la sauteuse.

La cuisson des gnocchi :

Faites chauffer un grand volume d'eau salée dans une grande casserole. Lorsque l'eau est à ébullition mettez à cuire les gnocchi. Ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface. Egouttez – les dans une passoire

Transvasez les gnocchi dans la sauteuse où se trouve la sauce et mélanger délicatement, faite chauffer quelques minutes. Servez avec un peu de parmesan râpé et quelques pousses de roquette.

CASSATA SICILIENNE

Ingrédients pour 1 moule à cake

Pour le pan di spagna

- 100gr de farine
- 50 gr de maïzena
- 1 cuillère à café de levure
- 4 œufs
- 150gr de sucre
- le zeste d'un citron non traité
- sel

Pour la garniture

- 250gr de ricotta
- 80gr de sucre glace
- 20gr de pâte d'amande
- 50gr de fruits confits en cube
- 1 cuil à café d'extrait de vanille
- Liqueur de citron (limoncello)
- Glaçage

Préparation

Préparez le gâteau

Préchauffez le four th6 (180°)

Beurrez et farinez un moule à biscuit. Mélangez la farine, la maïzena et la levure et tamisez-les. Séparez les blancs des jaunes et battez les jaunes avec la moitié du sucre et le zeste de citron, mélangez avec la farine

Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et le reste du sucre en l'ajoutant petit à petit

Incorporez les blancs à la préparation en soulevant délicatement pour ne pas les faire retomber.

Versez la pâte dans le moule et enfournez pendant environ 30 mn

Préparez la garniture de la Cassata

Mélangez la ricotta, le sucre, et l'extrait de vanille jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Ajoutez les fruits confits

Coupez le pan di spagna en tranches fines, tapissez l'intérieur d'un moule à cake, arrosez les avec 1 ou 2 cuillères à café de liqueur de limoncello. Etalez la pâte d'amande avec un rouleau et tapissez-en le fond du moule sur le pan di spagna, finir de remplir avec la ricotta et recouvrez avec le reste des tranches de gâteau. Couvrez le dessus du moule avec un poids. Placez au frigo pendant au moins 4 heures

Avant de servir, démoulez et faites un glaçage blanc (jus de citron +sucre glace)