



Recettes 6 décembre 2018.

Mille-feuille de blinis

Pour les Blinis :

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation (+cuisson) : 2h20 min.

Ingrédients

420 g de farine de froment

1/2 cuillère à café de sel

4 oeufs

4 verres de lait

25 g de levure de boulanger

60 g de beurre

Préparation

1. Délayez la levure avec un verre de lait tiède (30°C maximum).
2. Ajoutez au lait suffisamment de farine pour faire un levain que vous laisserez lever dans un endroit tiède en couvrant le bol.
3. Dans une grande terrine (la pâte va doubler de volume), versez la farine. Mettre au centre les jaunes d'œufs, le sel, le beurre fondu, et une partie du lait seulement. Délayez et mélangez bien, la pâte est encore très épaisse.
4. Dès que la levure a levé, ajoutez-la dans la pâte ainsi que le reste du lait. Pétrissez et laissez reposer 2 h environ.
5. Incorporez les blancs battus en neige et faites cuire les blinis dans une poêle adaptée, huilée. Retournez dès que des petites bulles se forment.

Pour réaliser le mille feuille, vous pouvez superposer des blinis en ajoutant une préparation entre chaque couche (par exemple une tartinaade végétale).

Gratin dauphinois

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation (+cuisson) : 1h25

Ingrédients

1.5 kg de pommes de terre

2 gousses d'ail

30 cl de crème

100 g de beurre

1 l de lait

Muscade

Sel

Poivre

Préparation

1. Éplucher, laver et couper les pommes de terre en rondelles fines (ne pas les laver APRÈS les avoir coupées, car l'amidon est nécessaire à une consistance correcte).
2. Hacher l'ail très finement.
3. Porter à ébullition dans une casserole le lait, l'ail, le sel, le poivre et la muscade puis y plonger les pommes de terre et laisser cuire 10 à 15 min, selon leur fermeté.
4. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) et beurrer un plat à gratin.
5. Placer les pommes de terre égouttées dans le plat. Les recouvrir de crème, puis disposer des petites noix de beurre sur le dessus.
6. Enfourner pour 50 min à 1 heure de cuisson.

Rôti aux noix

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation (+cuisson) : 1h25

Ingrédients

2 oignons

250 g de cerneaux de noix

25 g de chapelure

2 cuillères à soupe de persil

50 g de gruyère râpé

1 cuillère à café de jus de citron

2 œufs

sel, poivre

Beurre

Préparation

1. Pelez et émincez les oignons. Faites-les revenir dans un peu de beurre pendant 3 minutes.
2. Mixez les cerneaux de noix avec la chapelure et le jus de citron.
3. Rajoutez les œufs battus, les oignons, le fromage râpé et le persil, assaisonnez et mixez de nouveau.
4. Beurrez un moule à cake et versez-y le mélange. (*Égalisez avec une spatule*)
5. Enfournez 45 minutes à 160°C. Démoulez et servir avec des pommes de terre, des marrons et une sauce aux champignons.

Note: Vous pouvez remplacer les noix par un mélange de noix (*pécan, amande,..*). Pour un côté plus esthétique, vous pouvez enrouler le rôti (*dès qu'il a refroidi*) dans une pâte feuilleté (*Servez vous alors des chutes pour décorer*). Et faites le dorer 20 minutes à 200°C

Verrine au Speculoos.

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation (+cuisson) : 20 min.

Ingrédients

250 g de mascarpone

20 cl de crème liquide

3 pommes golden

10 spéculoos

1 sachet de sucre vanillé

100 g de sucre en poudre

Préparation

1. Peler les pommes, les couper en gros dés.
2. Faire fondre 100 g de sucre dans une casserole, le faire blondir jusqu'à obtenir un caramel liquide.
3. Faire revenir les pommes dans la sauce caramel pendant environ 5 minutes, ça rendra les pommes fondantes et elles prendront le goût du caramel.
4. Pendant ce temps, dans un plat, verser le sucre vanillé, le mascarpone et fouettez avec la crème fluide jusqu'à obtention d'une préparation ni trop consistante ni trop liquide.
5. Disposer quelques pommes caramélisées au fond de la verrine, émietter par-dessus quelques spéculoos, ajouter le mélange au mascarpone. Recommencer l'opération jusqu'en haut de la verrine et terminer par des spéculoos pour le côté visuel.
6. Mettre au frigo au moins deux heures avant de servir. Se déguste bien frais !