

SEMAINE DE LA FRANCOPHONIE

AVRIL 2016

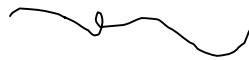




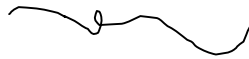
Menu



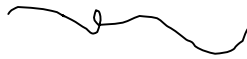
Quiche lorraine



Coquille Saint-Jacques gratin



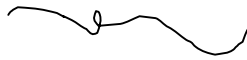
Sole sauce d'amendes



Cassoulet



Croquette au chocolat et trompe-l'œil d'œuf
poché



Pâte feuilletée en rose



QUICHE LORRAINE

Ingrédients

Une feuille de pâte fraîche brise	Un cube de bouillon de poulet
4 œufs	100 g de fromage râpé
300 ml. de crème à fouetter	De la noix de muscade
250 ml. de lait	Du poivre noir
325 g de lard fumé	

Préparation

Couvrir un moule avec la feuille de pâte fraîche brise.

Cuire au four 10 ou 12 minutes à 200°.

Mélanger tous les ingrédients.

Verser dans le moule.

Cuire au four 30 minutes à 220°.

COQUILLES SAINT-JACQUES GRATIN

Ingrédients

4 coquilles Saint-Jacques	De la farine
2cl de lait	1 jaune d'œuf
1 échalote hachée	Des feuilles d'estragon
125 g de champignons de Paris	De la chapelure
Du vin blanc	Du sel et du poivre
Du fumet de poisson	

Préparation

Faire cuire l'échalote dans le beurre.

Ajouter les champignons de Paris.

Assaisonner.

Ajouter du vin blanc et réduire.

Verser du fumet de poisson et réduire.

Retirer du feu et ajouter un jaune d'œuf. Battre.

Poêler les coquilles Saint-Jacques.

Dans chaque coquille mettre la sauce et les coquilles Saint-Jacques. Couvrir de chapelure.

Gratiner au four à 250°.

SOLE SAUCE D'AMENDES

Ingrédients

4 soles	De l'huile
300 g d'amendes	Du bouillon de poisson
1 citron	Du sel et du poivre
50 g de beurre	

Préparation

Écailler le poisson. L'assaisonner avec le bouillon, le sel et le poivre.

Passer les soles dans la farine. Les faire cuire dans une poêle.

Écraser les amandes. Ajouter une cuillère de beurre et mélanger.

Verser la sauce sur le poisson. Gratiner et servir décoré avec le citron.

CASSOULET

Ingrédients (pour 6 personnes)

750 g de haricots blancs	3 cuillères à soupe de graisse de canard
2 boîtes de confit de canard	
4 tranches de poitrine de porc fumé	70 g de concentré de tomate
4 tranches de poitrine de porc fraîches	De la chapelure
6 saucisses	De l'ail, du thym, du laurier
Du sel et du poivre	

Préparation

Mettre les haricots à tremper la veille dans l'eau froide.

Cuire les haricots dans une cocotte, recouverte d'eau froide, non salée, avec 5 ou 6 gousses d'ail, du thym et du laurier pendant ½ heure.

Les égoutter, les mettre dans une grande cocotte, recouvrir d'eau. Ajouter le concentré de tomate, la poitrine fumée coupée en morceaux, quelques gousses d'ail, du thym et du laurier. Faire mijoter.

Dans une poêle, griller la poitrine fraîche coupée en morceaux, ensuite les saucisses.

Ajouter tout cela dans la cocotte. Saler et poivrer. Faire mijoter 1 heure à feu doux.

Nettoyer les cuisses de canard de toute la graisse et séparer les hauts et les bas.

Ajouter dans la cocotte, vérifier l'assaisonnement et laisser encore mijoter ½ heure.

Préchauffer le four, chaleur tournante, à 110°.

Frotter avec de l'ail deux plats à gratin en terre cuite à bord haut. Repartir le contenu dans les deux plats. Saupoudrer de chapelure et mettre au four. Laisser mijoter ½ heure.

CROQUETTE AU CHOCOLAT ET TROMPE-L'ŒIL D'ŒUF POCHÉ

Ingrédients

200 g de chocolat	100 g de poudre d'amande crue
150 g de crème	5 g de sucre vanillé
25 g de sucre	De la farine de maïs
2 cl de liqueur d'orange	Des œufs
20 g de beurre	

Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Chauffer la crème. Ajouter la vanille, le sucre et la liqueur. Ajouter au chocolat et mélanger.

Laisser refroidir le chocolat, faire des bandes dans une plaque et le mettre au réfrigérateur. Le couper en forme de croquette.

Battre les œufs. Mélanger la farine avec le poudre d'amande et le sucre vanillé.

Passer les croquettes dans la farine et l'œuf. Les frire.

Pour l'œuf poché : Faire le jaune avec une purée de mangue. Faire le blanc avec de la gélatine, de la crème, de la vanille et du sucre. Faire la coque avec du chocolat blanc, du chocolat au lait et du beurre de cacao.

PÂTE FEUILLETÉE EN ROSE

Ingrédients

De la pâte feuilletée
Des pommes rouges
De la confiture d'abricot

Préparation

Étendre la pâte feuilletée. La couper en rectangles.

Mettre la confiture sur la pâte.

Couper les pommes en fines tranches et les mettre sur la pâte.

Saupoudrer de cannelle et de sucre glace.

Faire rouler la pâte afin de donner une forme de roses.

Cuire au four 45 minutes.

