

**BLC, atelier cuisine**

Thème du jour : **Bases et astuces en cuisine**  
Mercredi 29 mai 2019

Animé par  
Salvatore Lombardo et Michèle Thouverez-Brochot

Spritz, pizza, feuilletés saucisse et tarte soleil  
**Pâtes et découpe**

\*

L'assiette de légumes crus et ses sauces  
**Découpe et présentation**

\*

Civet de porcelet aux cèpes et écrasée de pommes de terre  
**Marinade et cuisson**

\*

Fraisier  
**Génoise et chantilly maison**

\*

vins rosé et rouge  
eau - café - thé



## Spritz, pizzas et feuilletés

**Spritz** : 3 volumes de Prosecco, 2 volumes d'Apérol, 1 trait d'eau gazeuse par verre, rondelle d'orange en décoration

**Pâte à pizza maison (2 pizza)** : 250gr de farine, 1 sachet de levure de boulanger, 2 cuillérées à soupe de sel, 1 c à soupe d'huile d'olive

- *Mélanger la farine, la levure, le sel et l'huile d'olive. Laisser reposer 1 heure. Faire 2 boules du poids voulu. Déposer sur une plaque garnie préalablement d'un papier cuisson.*

**1 pizza anchois** : purée de tomates, olives, anchois, champignons, oignons, poivrons, herbes de Provence

**1 pizza fromage** : purée de tomates mozzarella et gruyère râpés au lieu de l'anchois, tomates

- *Tartiner chaque pâte à pizza de purée de tomate.*
- *Préparer les légumes et en garnir une plaque de pâte.*
- *Garnir l'autre plaque de fromages et tomates*
- *Cuire à four très chaud, 200°.*

**Feuilletés** : pâte feuilletée du commerce

**Garniture** : saucisses de Strasbourg, 1 œuf

- *Découper la pâte feuilletée en lamelles de 12cm de large.*
- *Garnir de saucisse, refermer en rouleau et dorer au jaune d'œuf.*
- *Découper avant de mettre au four en tronçons d'1,5 cm.*
- *Cuire au four à 180° en surveillant la cuisson.*



## **Tarte soleil à la tapenade noire**

**(12 personnes) 2 pâtes feuilletées du commerce, 1 œuf**

**Pour la tapenade noire : 250 g d'olives noires dénoyautées, 6 filets d'anchois à l'huile, 3 cuillères à café de câpres au vinaigre, 1 gousse d'ail, 10cl d'huile d'olive**

- *Préparer l'ail.*
- *Egoutter les câpres.*
- *Mixer finement olives, anchois et câpres.*
- *Ajouter l'huile d'olive en filet pour obtenir une pâte souple.*
- *Etaler une pâte feuilletée bien froide, la garnir de tapenade. Poser la deuxième pâte feuilletée dessus.*
- *Poser un petit verre au milieu de la tarte et s'assurer que le cercle est bien marqué.*
- *Découper la tarte en 4 puis chaque quart en 5 parts.*
- *Soulever les rayons un par un, les torsader délicatement et les reposer.*
- *Dans un bol, battez 1 œuf. À l'aide d'un pinceau et badigeonnez l'ensemble de la tarte avec l'œuf battu.*
- *Enfournez la tarte ainsi obtenue à four chaud (180°) 20 minutes environ. Surveiller la cuisson.*
- *Pour servir, recouper délicatement les rayons.*
  
- *Cette tarte peut être réalisée au pesto ou toute autre garniture.*



### L'assiette de légumes et ses sauces

**Légumes crus : concombre, céleri, champignons de Paris, carotte, choux fleur, 1 œuf par personne**

- *Eplucher les légumes.*
- *Les laver et les couper en bâtonnets.*
- *L'œuf sera cuit dur.*

**Sauce mayonnaise : 1 jaune d'œuf, moutarde, moitié huile d'olive et moitié huile d'arachide, sel, poivre,**

- *Bien mélanger le jaune d'œuf et la moutarde. C'est l'homogénéité de ce mélange qui va permettre à la mayonnaise de monter.*
- *Incorporer l'huile à la cuillère tout doucement, au début.*
- *Quand la mayonnaise est prise, incorporer plus rapidement l'huile.*
- *Assaisonner.*

**Sauce fromage blanc et ciboulette, sel et poivre**

- *Mélanger le fromage blanc et la ciboulette coupée aux ciseaux.*
- *Assaisonner.*

**Quelques feuilles de roquette pour la présentation à l'assiette**



### Civet de porcelet aux cèpes

**(6 personnes) 1,5kg de viande de porc, échine ou épaule, 150gr de lardons, 1 sachet de cèpes secs, 150gr de lardons, 3 oignons, 2 carottes, 1 bouquet garni, du fond de veau, 1l de vin rouge, facultatif : 1dl de sang de porc**

- *Couper la viande en carrés de 4cm de côté et la faire revenir avec carottes, oignons et lardons.*
- *Mouiller avec le vin, rajouter le bouquet garni, le fond de veau et les cèpes trempés dans de l'eau chaude.*
- *Faire cuire la viande, ajuster l'épaisseur de la sauce et vérifier l'assaisonnement.*
- *Facultatif : ajouter le sang au moment du service.*



### Ecrasée de pommes de terre

**(6 personnes) 6 pommes de terre, 1 verre de lait entier, beurre, huile, sel, poivre, muscade selon le goût**

- *Cuire les pommes de terre à l'eau et surveiller la cuisson au couteau. Faire bouillir le lait.*
- *Egoutter les pommes de terre (conserver un peu d'eau de cuisson) et les éplucher.*
- *Ecraser les pommes de terre à la fourchette.*
- *Rajouter du lait et/ou de l'eau de cuisson pour ajuster la consistance, un bon peu de beurre et un filet d'huile.*
- *Assaisonner.*



### Le fraisier et sa génoise

**1 Génoise (10 personnes) : 6 œufs, 180gr sucre, 180gr de farine, sel**

- *Battre l'œuf avec le sucre au bain marie jusqu'à 60°.*
- *Retirer du feu et fouetter énergiquement jusqu'à refroidissement total.*
- *Ajouter délicatement la farine tamisée et le sel.*
- *Mettre la préparation dans un grand plat rectangulaire.*
- *Cuire au four à 180° 10 mn environ.*
- *Sortir du four et laisser refroidir*
- *Découper deux éléments de génoise à l'aide d'un cercle de pâtissier.*

**Fraises : 500gr**

- *Nettoyer les fraises.*
- *En laisser entières et en couper en 2.*

**Sirop : 0,5l d'eau, 250gr de sucre, 4 tranches de citrons**

- *Mélanger les ingrédients et faire bouillir, les tranches de citrons seront ainsi confites dans le sirop.*
- *Changer de récipient et mettre au frais.*
  
- *C'est en grande partie le sirop qui fait la réussite de ce gâteau.*

**Crème pâtissière : 5 jaunes d'œufs,  $\frac{1}{2}$ l lait, 1 gousse de vanille, 100gr sucre, 30gr de maïzena**

- *Chauffer le lait avec la vanille coupée en 2.*
- *Fouetter les œufs avec le sucre, ajouter la maïzena, puis le lait.*
- *Remettre sur le feu jusqu'à épaississement de la crème.*
- *Changer de récipient et mettre au frais.*

**Chantilly : 1l de crème supérieure Président Professionnel, 2 cuillères à soupe de sucre glace, chantifix**

- *Monter la crème fraîche et le sucre glace en chantilly.*
- *C'est plus facile si les ustensiles et le bol sont très froids.*
- *Mélanger crème pâtissière et chantilly.*

### **Monter le fraisier**

- *Mettre un fond de génoise dans un cercle de pâtissier.*
- *L'imbiber de sirop de sucre.*
- *Glisser le long de la paroi du cercle des fraises coupées en deux.*
- *Remplir de crème pâtissière à la chantilly à hauteur des pointes de fraises et bien tasser pour que la crème pénètre dans les interstices.*
- *Sur cette crème ranger des fraises (soit entières, soit coupées en deux) et des chutes de génoise imbibées de sirop.*
- *Mettre dessus le second rond de génoise et l'imbiber de sirop de sucre.*
- *Remettre une couche de crème pâtissière à la chantilly.*
- *Décorer avec les tranches de citrons confites et quelques fraises coupées en lamelles.*

