

BLC, atelier cuisine

Thème du jour : **l'ailoli**
Mercredi 6 juin 2018

Présenté par
Robert Massarelli et Salvatore Lombardo

Menu

Apéritif

Soupe de champagne et feuilletés

*

Aïoli

*

Pêche Melba et tuiles aux amandes

*

Vin rosé et vin rouge - eau - café - thé

Apéritif

Soupe de champagne



(4 personnes) 1 louche de Cointreau, 1 louche de sirop de sucre de canne, 1 citron vert pressé, 1 bouteille de kriter

Verser le tout dans un saladier rempli de glaçons

**Feuilletés saucisse, roquefort, chèvre, gruyère râpé
(5 à 6 feuilletés par personne)**



Feuilletés saucisse

Après l'avoir étalée, découper la pâte feuilletée en lamelles de 4/5 centimètres de large et rouler un morceau de saucisse à l'intérieur avec un soupçon de moutarde.

Feuilletés roquefort, chèvre et gruyère râpé



Découper la pâte feuilletée en carré, mettre le fromage au centre et replier chaque côté.

Badigeonner ensuite chaque feuilleté d'un jaune d'œuf battu et les mettre au four sur une plaque une quinzaine de mn à 180°

L'aïoli



(4 personnes) 1kg de morue salée, 12 crevettes, 4 carottes, 4 bouquets de choux fleurs, 2 courgettes, 4 œufs durs, 4 pommes de terre, 2 betteraves cuites, 400 gr d'haricots verts

Pour la sauce aïoli : 1 jaune d'œuf, 2 gousses d'ail écrasées, 1 cuillère à café de moutarde, sel, poivre, huile d'olive et huile de tournesol

- *Faire dessaler la morue la veille et changer l'eau une fois ou deux.*
- *Préparer la sauce aioli dans un bol. Mettre un jaune d'œuf, saler poivrer. Ajouter les deux gousses d'ail écrasées et verser régulièrement en filet continu l'huile en alternant huile d'olive et l'huile de tournesol tout en remuant la pommade obtenue à l'aide d'une fourchette. Lorsque la fourchette tient droite dans le bol la sauce est prête.*
- *Faire bouillir les légumes et les laisser au chaud.*
- *Un quart d'heure avant de servir, faire pocher la morue et les crevettes pendant dix minutes environ.*

Dessert

Pêche Melba



(Par personne) des amandes effilées, 2 boules de glace vanille, 1 oreillon de pêche, confiture de framboise, sirop de framboise

Crème chantilly : 1 litre de crème fraîche supérieure (brique Président si possible), 2 sachets de sucre vanillé, 100 gr de sucre glace

Monter la chantilly

- Mettre le bol, le fouet du batteur avec la crème fraîche au congélateur a minima 2 heures
- Mettre tous les ingrédients dans le bol et commencer à battre doucement, accélérer le mouvement du fouet au fur et à mesure que la crème devient mousse.
- Arrêter de battre quand la crème forme un bec au bout du fouet et que les stries restent marquées à la surface.

Préparer les amandes

- Préchauffer le chauffer le four à 240°.
- Placer les amandes effilées sur une plaque pendant 5 mn afin de les faire brunir.

Monter le dessert

- Mettre dans une coupe 2 boules de glace vanille.
- Déposer un oreillon de pêche découpé en morceaux.
- Ajouter 2 cuillères à café de confiture de framboise.
- Mettre par-dessus le tout une portion de chantilly.
- Faire couler un filet de sirop de framboises.
- Saupoudrer le dessus de cette coupe d'amandes effilées encore tièdes.



Tuiles aux amandes

(4 personnes) 2 blancs d'œufs, 100gr de sucre en poudre, 50gr d'amandes effilées, 35gr de beurre, 30gr de farine

- Préchauffer le four à thermostat 5/6 (165°).
- Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
- Battre les blancs d'œufs avec le sucre sans faire monter.
- Puis, ajouter la farine et le beurre fondu.
- Déposer des petits tas assez espacés à l'aide d'une cuillère à café sur une feuille de papier cuisson beurrée. Les étaler avec le dos de la cuillère et parsemer d'amandes effilées.
- Faire cuire 10 min au four. Les tuiles doivent être dorées sur les côtés.
- Retirer les tuiles du four et placer la feuille de cuisson sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme bombée. Laisser refroidir.
- Faire attention en retirant les tuiles, car elles se brisent facilement.