

BLC, atelier cuisine

Thème du jour : **AUTOUR DU VEAU**

Mercredi 10 JANVIER 2018

Présenté par Salvatore Lombardo et Chantal Verchain

Menu

Kir et tartare de veau

*

Blanquette de Veau

Riz

*

Délice citron

*

Vin - eau - café - thé

Apéritif Kir et Tartare de veau

Kir

(1personne) 3 cl de vin blanc et crème de cassis

Tartare de veau

(6 personnes) 400 gr de veau, 1 avocat, 2 tomates, vinaigre, sel et poivre, cumin et gingembre en poudre, coriandre fraîche, jus de citron

Pour la décoration : salade de mâche et tomates cerises

1. *Hacher la viande au couteau et conserver au réfrigérateur.*
2. *Dans un saladier, mélanger la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre, le cumin et le gingembre en poudre*
3. *Verser la sauce sur la viande et ajouter la coriandre fraîche hachée au couteau. Filmer et réserver au réfrigérateur.*
4. *Peler les avocats et les couper en petits dés. Faire de même avec les tomates. Arroser de jus de citron.*
5. *Mélanger le tout.*
6. *Former les tartares avec un moule. Poser sur un peu de mâche et décorer d'une tomate cerise.*

Blanquette de veau

(6 personnes) 2 kg de viande de veau (noix ou sous noix), 1 blanc de poireau, 5 carottes, 500 gr de champignons de Paris, 3 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse, 1 jaune d'œuf, le jus d'un $\frac{1}{2}$ citron, 1 petite cuillère de fécule, 1,5 l de vin blanc

1. Nettoyer les légumes, poireaux, carottes et champignons.
2. Faire dorer la viande avec un fond de beurre dans une cocotte puis ajouter les poireaux, les carottes et les champignons, thym laurier, sel et poivre.
3. Singer (saupoudrer de farine) et bien remuer.
4. Rajouter le vin blanc et un peu d'eau.
5. Laisser mijoter environ 2 heures en remuant régulièrement. Veiller à ce que cela n'accroche pas.
6. Avant de servir, finir la sauce en ajoutant une crème associant crème fraîche, fécule, jaune d'œuf et jus de citron. Bien surveiller l'assaisonnement.

Riz

(6 personnes) 500gr de riz

Faire revenir le riz façon pilaf dans un peu d'huile et ajouter du jus de la blanquette complété avec de l'eau. Servir avec la sauce de la blanquette. Vérifier s'il faut rajouter sel et poivre.

Délice Citron

(6 personnes)

Génoise : 6 œufs, 180 gr sucre, 180 gr de farine

Appareil au citron : 1 citron, 1 jaune d'œuf, 50 gr de sucre, 25 gr de beurre, Limoncello

Chantilly : 1 litre de crème fraîche liquide « Président » si possible, 50 gr de sucre glace

Crème anglaise : $\frac{1}{2}$ litre le lait entier, 1 gousse de vanille, 3 jaunes d'œufs, 50 gr de sucre glace, 1 cuillère à soupe de maïzena

Génoise : *Battre les œufs avec le sucre et le sel au fouet au bain marie à 60°. Refroidir en fouettant jusqu'à doublement de volume. Ajouter la farine en tournant délicatement à la maryse. Mettre dans un moule au four à 180° pendant 12 mn.*

Appareil au citron : *râper les citrons et récupérer leur jus. Mélanger les citrons râpés, leur jus, le jaune d'œuf, le sucre et le beurre fondu dans une casserole et porter à ébullition puis mettre au réfrigérateur. Monter la crème fraîche en chantilly et incorporer à la crème citron délicatement. Faire un sirop avec le sucre et l'eau, laisser refroidir, parfumer avec du Limoncello et imbiber les couches de génoise au fur et à mesure du montage.*

Crème anglaise : *fouetter les jaunes avec le sucre, ajouter la maïzena en fouettant, puis le lait chauffé avec une gousse de vanille ouverte et stoppé juste avant ébullition. Conserver au frais.*

Montage : *Monter de gâteau en alternant la génoise et la crème citron en 3 couches successives. Décorer avec goût. Servir sur un lit de crème anglaise.*