

**BLC, atelier cuisine**

Thème du jour : **Chandeleur**  
Mercredi 6 février 2019

Présenté par Dominique Boussion  
et Michèle Thouverez-Brochot

**Menu**

Apéritif : cocktail de la Dame du Lac  
Samosa, verrine pomme-avocat

\*

Crêpes aux fruits de mer

\*

Crêpes forestières

\*

Crêpes Suzette

\*

**Cidre et vin rouge**  
**eau - café - thé**

## Apéritif



**Cocktail de la Dame du Lac (par personne) 15cl de cidre brut, 2cl de Campari, 1 rondelle concombre,  $\frac{1}{2}$  rondelle d'orange**

**Samossa (4 personnes) 2 feuilles de brick, 100 gr de fromage blanc, 100 gr de mascarpone, 1 jaune d'œuf, huile de friture**

**Verrine: (par personne)  $\frac{1}{2}$  pomme,  $\frac{1}{2}$  avocat, des petites crevettes**

**(par personne) pour la chantilly : 25cl crème fraîche épaisse  
Président**

- *Cocktail : mélanger cidre et Campari et décorer les verres avec la tranche de concombre et une demie rondelle d'orange.*
- *Samossa : mélanger fromage blanc et mascarpone, effectuer le pliage et passer à la friture à la poêle.*
- *Verrine : préparer une compotée de pomme, écraser l'avocat à la fourchette, décorer de petites crevettes*

(Sauce pour 6 personnes) sauce : 6 oranges et 3 citrons non traités, 20 morceaux de sucre, 30cl de brandy et 30cl de Grand Marnier, 70g de beurre, du sucre en poudre

- Canneler finement les oranges et les citrons pour récupérer les zestes.
- Détailler les zestes finement.
- Presser les oranges et les citrons.

- Dans une poêle assez grande, réaliser un caramel avec les morceaux de sucre.
- Ajouter les jus d'oranges et de citrons pressés et le beurre.
- Passer les crêpes dans la préparation.
- Plier les crêpes en 4 et les tenir au chaud.

- Au moment de servir, flamber avec du brandy et arroser le tout avec un alcool à base d'orange (Grand Marnier ou similaire)
- Servir sur assiette chaude.
- Les petits zestes accompagneront les crêpes dans leur présentation.

## Montage des samossas et pliage

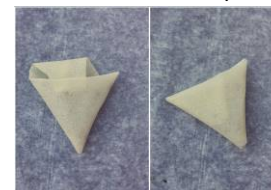
1. Couper chaque feuille de brick en 2 par le milieu, pour chaque demi-feuille, badigeonner le contour au pinceau avec de l'œuf battu en omelette, poser en bas la préparation et rebattre le côté arrondi pour former un long rectangle



2. Repasser un coup d'œuf au pinceau sur toute la longueur et rabattre de gauche à droite pour former un triangle et monter ce pliage jusqu'en haut



3. Bien fermer et coller à l'œuf



## Friture

### **3 litres d'huile de friture**

Frire en petite quantité, dans une poêle avec 2 à 3 cm d'huile, Les samossas doivent être bien dorés. Les égoutter sur du sopalin. Vous pouvez les faire à l'avance. Quelle que soit la farce, il est possible de les congeler à plat dans un sac congélation et de les sortir au fur et à mesure de vos besoins.

### Crêpes salées



(Pâte à crêpe salée pour 10 crêpes) 500 gr de farine de sarrasin, 1 œuf, eau et sel

- Préparer la pâte à crêpes en mélangeant les ingrédients énergiquement.
- Cuire les crêpes à la poêle et les maintenir au chaud.

**Garniture aux fruits de mer (par crêpe) :** 5 moules fraîches, 5 grosses crevettes roses à décortiquer, 3 noix de coquilles Saint Jacques surgelées, beurre, ail, persil

- Cuire chaque ingrédient 1 par 1.
- Les mélanger et les conserver au chaud.
- Au moment de servir, réchauffer la garniture et la maintenir au chaud devant les convives.
- Réchauffer rapidement 1 crêpe et la servir immédiatement.

**Garniture forestière (par crêpe) :**  $\frac{1}{2}$  blanc de poulet, mélange de champignons forestiers surgelés, 50 gr de champignons blancs, beurre

- Faire comme pour la première garniture.

### Mesclun

Feuille de chêne, batavia, scarole, trévisse

- Préparer et mélanger les salades.
- Servir individuellement au bol, sauce à part.

### Crêpes Suzette



(24 crêpes fines) 500gr de farine, 1l de lait, 6 œufs, 80gr de sucre semoule, 2 cuil à soupe de beurre,  $\frac{1}{2}$  cuil à café de sel

- Battre les œufs entiers en omelette.
- Dans un saladier verser la farine, faire un puits.
- Incorporer le lait petit à petit puis les œufs, puis le sucre.
- Si la pâte est trop épaisse, rajouter un peu de lait jusqu'à obtention de la bonne texture.
- Mélanger énergiquement.
- Cuire les crêpes à la poêle et les maintenir au chaud.