

Atelier cuisine : Josiane VINCENT

Thème du jour : **SAINT VALENTIN**

Mercredi 8 FEVRIER 2017

Présenté par Michèle BROCHOT, Andréa DEMORY
(pour le dessert) et Josiane VINCENT (pour le plat)

Décors table : Christiane FOURNEAUX-Antoinette LOUESSE

Mise en page du menu et photos : Christine TUNCQ



MENU

- Champagne - minis croque-monsieur
 - Velouté de champignons en croûte
 - Verrine avocat-poivron-crevette au pavot
 - Pétoncles crème homardine
 - Bouchées saumon-poireaux-crevettes
 - Parmentier de canard
 - Chèvre chaud sur lit de mesclun

- Gâteau de la Saint Valentin

PARMENTIER DE CANARD

(pour 6 personnes)

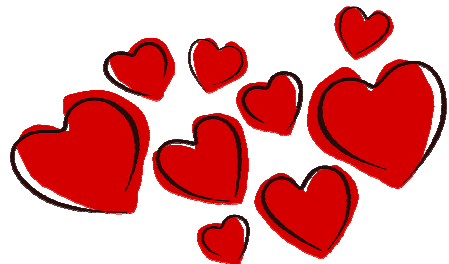
5 cuisses de canard confites - 800 g de pommes de terre - 6 échalotes - 75 g de beurre - 15 cl de crème liquide - 1 c à s de sucre - 1 c à s de velours de balsamique - sel - poivre.

Eplucher, couper les pommes de terre en morceaux et les faire cuire 20'. Les égoutter et les écraser à la fourchette en incorporant 50 g de beurre et la crème liquide bouillante - Saler et poivrer.

Peler et émincer les échalotes. Les faire revenir 5 à 6' sur feu doux dans le reste du beurre. Saupoudrer de sucre et poursuivre la cuisson 3' en mélangeant pour qu'elles caramélisent.

Réchauffer les cuisses de canard confites dans une cocotte sur feu doux. Les désosser puis effiloche la chair.

Dans les petites cocottes, alterner l'écrasée de pommes de terre avec le confit de canard. Garnir des échalotes caramélisées.



MINI CROQUE MONSIEUR

Pain de mie tranches grand modèle - jambon - Farine - beurre - lait - comté râpé.

Prendre 2 tranches de pain de mie. Poser le jambon sur l'une d'elles et recouvrir avec l'autre tranche.

Faire une sauce béchamel. En tartiner le croque monsieur, ajouter le comté râpé et le découper en 9 parts.

Cuire au four 5 à 10'.

VELOUTE DE CHAMPIGNONS EN CROÛTE

(pour 8 personnes)

750 g de cèpes - 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre - 2 échalotes - 1,5 l de bouillon de volaille - 25 g de beurre - 1 c à s d'huile d'olive - 20 cl de crème fraîche - 1 jaune d'œuf - sel - poivre.

Chauffer le beurre et l'huile dans une casserole. Y faire fondre les échalotes hachées 2'. Ajouter les cèpes nettoyés. Les faire revenir 10'. Verser le bouillon. Laisser cuire 15' à couvert puis mixer la soupe avec la crème fraîche. Saler, poivrer. Répartir dans les soupières. Laisser refroidir.

Dérouter les pâtes feuilletées. Les découper en 2 ronds un peu plus grands que le diamètre des soupières. Badigeonner le bord des ronds de jaune d'œuf, puis en recouvrir chaque soupière. Dorer la surface au jaune d'œuf. Réserver au frais.

30' avant de passer à table, préchauffer le four à th. 7-8 (220°). Lorsqu'il est chaud, y glisser les soupières pour 15 à 20' (la pâte doit être dorée et gonflée). Servir.

VERRINE AVOCAT/POIVRON/CREVETTES

(4 à 6 verrines)

1 échalote - 1 gousse d'ail - 2 avocats - 1 citron vert - tabasco - huile d'olive - 2 poivrons rouges marinés - 1 c à c de piment d'Espelette - 6 crevettes roses - graines de pavot - sel.

Eplucher et ciseler l'échalote finement. Peler et écraser l'ail. Couper les avocats en 2. Dénoyer et récupérer la chair dans un saladier. Ajouter le jus de citron vert, l'échalote et l'ail. Mélanger et mixer le tout. Saler, verser quelques gouttes de tabasco et verser un trait d'huile d'olive.

Verser la crème d'avocat dans les verrines. Dans un bol, détailler les poivrons rouges marinés en petits dés et ajouter le piment.

Mélanger puis répartir la préparation dans les verrines. Réserver 30' au frigo. Décortiquer les crevettes et les embrocher sur un pic en bois. Les rouler dans les graines de pavot.

Servir frais accompagné d'une crevette au pavot.

PETONCLES CREME HOMARDINE

(pour 8 personnes)

Répartir 400 g de noix de pétoncles dans 16 petites coquilles creuses (préalablement ébouillantées). Fouetter 2 jaunes d'œufs

avec 1 c à s d'eau froide dans une casserole. Faire chauffer à feu doux (au bain marie) sans cesser de fouetter, jusqu'à ce que les jaunes soient crémeux. Incorporer 125 g de beurre $\frac{1}{2}$ sel et 6 c à s de bisque de homard tiédie. Relever de poivre de cayenne. Napper les pétoncles de cette sauce. Faire dorer sous le gril du four et servir.

BOUCHEES SAUMON/POIREAU/CREVETTES

(pour environ 25 bouchées)

100 g de crevettes cuites décortiquées - 1 blanc de poireau en rondelles - 150 g de saumon fumé - 2 œufs - 20 cl de lait gloria entier ou $\frac{1}{2}$ écrémé - 10 g de maïzéna - 50 g de parmesan râpé - 5 brins de ciboulette ciselés - 2 c à s d'huile d'olive - sel - poivre du moulin.

Préchauffer le four à 180° (th. 5/6). Faire revenir dans une poêle antiadhésive à feu doux, les rondelles de poireau dans l'huile, pendant 6'. Ajouter les crevettes et le saumon coupés en petits morceaux. Dans un saladier, mélanger ensuite les œufs avec la maïzéna, puis le lait gloria, la ciboulette et le parmesan. Mélanger les 2 préparations. Répartir le tout dans le moule en silicone et mettre au four pendant 15'.

Servir froid ou tiède.