

**BLC, atelier cuisine**

**Thème du jour : Repas de fêtes 2019**  
**Mercredi 5 juin 2019**

**Animé par**  
**Salvatore Lombardo et Josina Clerc**

**Sangria blanche**  
**Triangles chèvres et menthe, brochettes melon et pastèque**  
**et jambon cru, verrine 3 couleurs, tarte soleil**

**\***

**La paëlla de Salvatore**

**\***

**Forêt noire**

**\***

**vins rosé et rouge**  
**eau - café - thé**



### Sangria blanche

**Sangria (20 personnes) : 5l de vin blanc sec, 400grs de sucre semoule, 4 citrons, 4 oranges, 3 pommes, 3 poires, 4 bâtons de cannelle, 1 c. à café de poivre blanc en grains, 3 clous de girofle, 10cl de Grand Marnier, 1bouteille de limonade.**

**Olives vertes, olives noires et emmental**

- *Chauffer 1l de vin blanc avec les épices, ajouter la moitié du sucre et infuser 1h à couvert.*
- *Ajouter le reste de vin blanc, le sucre, la liqueur et les fruits coupés en cube avec la peau. Remuer et laisser macérer au frais pendant 24h. Rajouter la limonade avant de servir.*



### Triangles chèvre et menthe

**(32 pièces) 2 paquets de 8 feuilles de brick, 1 buche de fromage de chèvre de 200gr, du gruyère râpé, 1 beau bouquet de menthe, 4 à 5 œufs pour le montage**

- *Découper la buche de fromage de chèvre en 16 rondelles puis chaque rondelle en 2*
- *Saupoudrer les demi-rondelles de fromage de chèvre de gruyère râpé.*
- *L'œuf est battu et permet de coller les triangles lors du montage.*
- *Suivre les indications de la page 3 pour fabriquer les triangles.*

## Montage : pliage avant friture

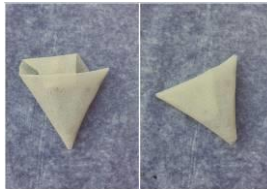
1. *Couper chaque feuille de brick en 2 par le milieu, pour chaque demi-feuille, badigeonner le contour au pinceau avec de l'œuf battu en omelette, poser en bas la préparation et rebattre le côté arrondi pour former un long rectangle*



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**

*Frيره en petite quantité, dans une poêle avec 2 à 3 cm d'huile, Les triangles doivent être bien dorés. Les égoutter sur du sopalin.*

*Il possible de les faire à l'avance, de les congeler à plat puis les ranger dans des sacs congélation et les sortir au fur et à mesure de vos besoins.*



### Brochettes melon, pastèque et jambon cru

- *Faire des boules dans le melon et la pastèque et les entourer d'une lamelle de jambon cru.*
- *Piquer chaque boule d'une petite pique en bois.*



### Verrine tomate, avocat et saumon

**(12 petites verrines) 250gr de tomates séchées marinées à l'huile, 2 avocats, 0,5l de crème fraîche liquide, 1kg de saumon fumé tranché, sel, poivre, ciboulette pour la décoration**

- *Mixer les tomates séchées et égouttées et réserver.*
- *Monter la crème fraîche en chantilly.*
- *Mixer le saumon fumé et le mélanger à la chantilly.*
- *Ecraser à la fourchette la chair des avocats.*
- *Hacher la ciboulette.*
- *Déposer dans le fond de chaque verrine une couche de purée de tomate, puis une couche de saumon, puis une couche d'avocat. Utiliser la ciboulette en décoration.*



### 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, 10 cl de 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 piquer et 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.*

### Paëlla

**(12 personnes) 1kg de riz long grain, 15 pilons de poulet, 12 morceaux de râble de lapin, 300gr de favouilles, 250gr de**

**sauté de porc, 1kg de moules, 1kg de calamar, 12 grosses crevettes cuites, 35cl d'huile d'olive, 2 oignons doux, 2 à 3 gousses d'ail, 6 tomates, 2 poivrons (1 rouge et 1 vert), 1 chorizo piquant, 2 sachets d'épices à paëlla, sel poivre, 1kg petits pois surgelés, 3 citrons**

- *Préparer le bouillon : une grande casserole d'eau bouillante avec 1 c. à soupe de sel, du poivre mouliné et 2 sachets d'épices safranés pour paëlla.*
- *Dans la Paëllera (grand poêle large et épaisse), verser l'huile d'olive froide et mettre les calamars, les faire revenir puis ajouter les viandes et le chorizo coupé en rondelles et peau enlevée dans l'huile est bien chaude.*
- *Dès que les viandes sont dorées, mettre les petits pois, les oignons et l'ail pressé ainsi que les lanières de poivron.*
- *Quand le tout a pris de la couleur, ajouter les moules et les gambas. Laisser les moules s'ouvrir, les gambas rougir.*
- *Ajouter alors les tomates en morceaux et mélanger quand tout est bien revenu.*
- *Ajouter le riz en pluie en le répartissant régulièrement dans le plat puis recouvrir avec le bouillon très chaud.*
- *Laisser cuire le riz 25 à 30 min environ et ne plus mélanger.*
- *Goûter et si il manque du liquide, ajouter du bouillon pour que le riz l'absorbe bien et continue sa cuisson.*
- *Ajouter éventuellement des petits pois blanchis.*
- *Décorer le plat en arrangeant les gambas, couper quelques citrons et les mettre autour du plat.*

## Forêt noire



**Pour les copeaux : 120 gr de chocolat noir**

- *Faire fondre le chocolat.*
- *Le verser sur une plaque de marbre et laisser refroidir.*
- *Faire des copeaux en râpant le chocolat avec un couteau à grande lame, du plus loin vers vous.*
- *Réserver au frais.*

**1 Gênoise au chocolat (15 personnes) : 6 œufs, 180gr sucre, 180gr de farine, 75gr de cacao en poudre non sucré (Van Houten de préférence), 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 chemisé de papier cuisson.*
- *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.*

**Cerises : 2 bocaux de cerises dénoyautées à l'alcool**

- *Egoutter les cerises et conserver l'alcool pour le sirop.*

**Sirop : l'alcool des cerises, 0,5l d'eau, 250gr de sucre**

- *Mélanger les ingrédients et faire bouillir.*
- *Changer de récipient et mettre au frais.*

**Chantilly : 1l de crème supérieure Président Professionnel, 2 c. 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.*

**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, puis la maïzena et le lait.*
- *Remettre sur le feu jusqu'à épaississement de la crème.*
- *Changer de récipient et mettre au frais.*
- *Mélanger crème pâtissière et chantilly.*

**Montage du gâteau**

- *Poser un cercle de génoise sur un plat de la taille du gâteau, l'imbiber avec le sirop.*
- *Tartiner du mélange de crèmes sur 1cm d'épaisseur environ puis y poser des cerises.*
- *Poser la deuxième partie de biscuit et recommencez.*
- *Garder du mélange de crèmes pour enrober tout le biscuit.*
- *Décorer avec les copeaux de chocolat et quelques cerises.*
- *Gardez le gâteau au frais jusqu'au moment de servir.*