



Amaretti à l'Amaretto

(Environ 12 amaretti) 180gr de poudre d'amande, 160gr de sucre glace, 2 blancs d'œufs, 1 cuillère à soupe d'amande amère, 1 cuillère à soupe d'amaretto

- Faire chauffer le four à 160°
- Mélanger la poudre d'amandes au sucre glace
- Monter les 2 blancs en neige avec une pincée de sel et ajoutez-les en mélangeant délicatement au mélange précédent (soulever)
- Quand le mélange est homogène ajouter l'amande amère et l'amaretto
- Avec une cuillère à café faire des petites boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant, et faire cuire pendant 20 à 25 mn ; les macarons devant être légèrement et uniformément colorés

BLC, atelier cuisine

Thème du jour : **menu italien**
Mercredi 4 avril 2018

Présenté par Françoise Fino
et Michèle Thouverez-Brochot

Menu

Apéritif italien

Spritz, antipasti :

Verrine pesto ricotta tomates séchées, bruschetta, scampi fritti

*

Osso buco

*

Risotto aux cèpes et parmesan

*

Tiramisu framboise et amaretti à l'amaretto

*

Vin blanc et vin rouge - eau - café - thé

Note de l'éditeur :

Pour imprimer correctement ce menu, choisir
format A4, disposition paysage (à l'italienne), 1 page par feuille
et surtout **recto verso** (retourner sur les bords courts)
Les feuilles obtenues, pliées en 2, forment un petit livret A5

Apéritif italien

Spritz



3 vol prosecco, 2 vol apérol, 1 trait d'eau
Perrier

Les 3 antipasti seront présentés sur une même assiette

Verrine au pesto, ricotta et tomates séchées



(6 personnes) 250gr de tomates séchées marinées à l'huile, 300gr de ricotta, 100gr de roquette, sel, poivre, huile olive, vinaigre balsamique

Pour le pesto, 10gr brins de basilic, 30gr de parmesan, 10cl d'huile d'olive, 30gr de pignons de pin, 2 gousses d'ail, sel, poivre

- Mixer les tomates séchées et égouttées et réserver
- Remuer la ricotta à l'aide d'un fouet pour qu'elle devienne lisse et homogène
- Préparer le pesto : Effeuillez le basilic, peler les gousses d'ail, coupez-les en 4, les mettre dans un mixeur, ajouter les feuilles de basilic, les pignons, le parmesan et l'huile d'olive, saler, poivrer et mixer pendant 2 mn
- Laver et sécher les feuilles de roquette
- Déposer dans le fond de chaque verrine une couche de purée de tomate, puis une couche de ricotta, puis une couche de pesto, finir par une couche de roquette assaisonnée à l'huile d'olive, sel, poivre, moutarde et vinaigre balsamique

Tiramisu à la framboise



Ce dessert est meilleur s'il est réalisé la veille

(20 verrines) 1 brioche vendéenne (ou panettone) de 400gr, 2 pots de mascarpone, 1,5kg de framboises et un peu d'eau pour le coulis, 600gr de sucre semoule, 8 œufs, 3 bouchons d'alcool de framboise, 120gr de sucre, 20 feuilles de menthe et 20 framboises fraîches pour la décoration

- Préparation à la brioche : Emietter la brioche et la passer au mixeur et ajouter les 2/3 du coulis et un peu d'alcool de framboise
- Préparation au mascarpone : blanchir au ruban les 8 jaunes d'œufs avec les 120g de sucre. Ajoutez le mascarpone et le reste d'alcool. Monter les 8 blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer délicatement à la préparation
- Coulis de framboise : cuire les framboises non réservées avec 600gr sucre et un peu d'eau, mixer et laisser refroidir
- Dressage des verrines : mettre un bon tiers de la préparation à la brioche au fond de la verrine, puis la préparation au mascarpone, mettre au réfrigérateur 3h minimum, le temps que la préparation fige puis ajouter le coulis de framboise, décorer avec les framboises réservées et la feuille de menthe
- Laisser toute une nuit au réfrigérateur
- Décorer chaque verrine avec une framboise et une feuille de menthe avant de servir



Risotto au parmesan et aux cèpes

(4 personnes) 40gr de beurre, 1 litre de bouillon de volaille, 1 oignon, 400gr environ de cèpes frais ou surgelés selon la saison, 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive, 320gr de riz « arborio », 15cl de vin blanc sec, persil, 50gr de parmesan râpé, 1 pot de crème fraîche, 2 gousses d'ail, brins de persil et copeaux de parmesan pour la décoration

- Chauffer le bouillon de volaille
- Faire revenir les cèpes coupés en lamelles dans l'huile et ajouter le persil et l'ail, réserver
- Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon finement haché dans 2 cuillères à soupe d'huile chaude
- Ajouter le riz arborio, faire revenir quelques minutes en remuant régulièrement jusqu'à ce que les grains deviennent translucides puis ajouter le vin blanc et mélanger jusqu'à ce que le liquide soit absorbé
- Verser le bouillon dans le riz, louche par louche, petit à petit, en mélangeant régulièrement pendant 18 mn environ ; avant que le bouillon soit absorbé, à mi-cuisson, ajouter les cèpes
- Incorporer 40g de beurre et 50g de parmesan fraîchement râpé, la crème fraîche
- Rectifier l'assaisonnement et servir bien chaud
- Décorer avec des brins de persil et des copeaux de parmesan



Bruschetta aux couleurs de l'Italie

(6 personnes) pain de campagne, 2 grosses tomates ou 4 moyennes, basilic, origan, 6 cuillérées à soupe d'huile d'olive, 1 boule à 1 boule $\frac{1}{2}$ de mozzarella, 6 gousses d'ail, sel, poivre

- Couper des tranches de pain de campagne un peu épaisses et les passer au four pendant 5mn
- Quand elles ont un peu grillé, les froter avec de l'ail
- Dans un saladier, mélanger les tomates coupées en petits dés, le basilic, l'origan, les gousses d'ail hachées très finement, la mozzarella coupée en cubes, l'huile d'olive, le sel et le poivre
- Tartiner les bruschettas avec cette préparation
- Ajouter quelques gouttes d'huile d'olive avant de passer au four pendant 5mn environ à 180°, le temps que la mozzarella fonde



Scampi fritti sauce tartare

(6 personnes) Pâte à frire et scampi : 250gr de farine, 2 œufs et 2 blancs, 30cl de bière, 2 cuillérées à soupe d'huile, 1 pincée de sel, 24 crevettes, Sauce tartare : 2 œufs et 1 jaune, 2 cuillérées à café de moutarde forte, 1 cuillérée à café de vinaigre, 25cl d'huile, fines herbes (persil, estragon, cerfeuil, ciboulette), 50gr de cornichons, 50gr de câpres au vinaigre, sel, poivre
Pâte à frire et crevettes :

- *Mélanger la farine, le sel et les 2 œufs, puis délayer avec la bière ; quand la pâte est bien lisse, incorporer l'huile et laisser reposer 1h*
- *Décortiquer les crevettes, saler, poivrer et mettre au réfrigérateur*

Préparer la sauce tartare :

- *Faire durcir les œufs, les rafraîchir, les écaler et les hacher, les mélanger avec les fines herbes, les cornichons et les câpres hachés*
- *Mettre le jaune d'œuf cru dans une terrine avec la moutarde et le vinaigre, saler et poivrer, mélanger puis ajouter l'huile en filet petit à petit sans cesser de mélanger*
- *Rajouter le mélange œufs durs, fines herbes, cornichons et câpres et poivrer. Cette sauce doit être bien relevée*

Réaliser la friture

- *Monter les 2 blancs en neige avec une pincée de sel et incorporer à la pâte à frire en soulevant doucement*
- *Eponger les crevettes*
- *Enrober chaque crevette de pâte à frire puis les faire cuire dans le bain de friture bien chaude (180°)*
- *Les égoutter sur du papier absorbant*
- *Présenter les beignets à l'assiette, déposer à côté une cuillère de sauce tartare*

Osso buco



(4 personnes) 4 rouelles de jarret de veau de 250gr chacune, 2 carottes, 1 branche de céleri, 20cl de vin blanc, 2 cuillérées à soupe de farine, thym, laurier, 2 oignons, 3 grosses tomates, huile olive, 1 cuillère à soupe de concentré de tomate, 20cl de bouillon de volaille, 3 gousses d'ail, sel, poivre, persil pour la décoration

- *Fariner les rouelles de veau, éplucher les carottes, les couper en rondelles, peler et émincer les oignons, couper la branche de céleri en petits morceaux, plonger les tomates dans de l'eau bouillante, les peler et les concasser*
- *Chauffer l'huile dans la cocotte et faire dorer la viande 5 à 6 minutes sur chaque face. Attendre qu'elle se détache pour la retourner afin d'obtenir un fond de sauce goûteux*
- *Retirer la viande et la réserver*
- *Dans la même cocotte, faire revenir ensemble les oignons, les carottes et le céleri pendant 5 minutes, rajouter le concentré de tomates et bien mélanger*
- *Remettre la viande la cocotte, saler, poivrer, ajouter les tomates concassées, l'ail écrasé, le thym et le laurier, mouiller avec le vin blanc et le bouillon*
- *Couvrir et laisser mijoter 1h30 à feu doux*
- *Vérifier l'assaisonnement et servir avec le risotto*