L'atelier Gourmand
Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

Verrine méditerranéenne : tomates confites, mousse au poivron jaune, crumble au parmesan

2 Pièce(s)

Préparation : 00 h 20 m
Cuisson : 00 h 12 m
Repos : 01 h 00 m

Les tomates

tomates confites : 10 unité(s)

Hachez grossièrement les tomates confites.
Répartissez-les dans le fond des verrines.
Aplanissez la surface.

La mousse au poivron jaune

Crème liquide : 50 ml
Curcuma : 2 pincée(s)
Poivron jaune : 0.5 unité(s)

Mixez le poivron.
Filtrez pour récupérer le chair.
Fouettez la crème.
Mêlez la chair de poivron à la crème fouettée.
Salez, poivrez et ajoutez le curcuma pour colorer.
Disposez dans le verre sur les tomates.

Crumble au parmesan

Beurre : 30 g
Farine : 40 g
Parmesan : 20 g

Confectionnez les miettes en mélangeant du bout des doigts le beurre, la farine et le parmesan râpé.

Vous avez aimé le cours? Vous avez refait la recette chez vous?
Partagez-le sur les réseaux sociaux : facebook : atelier.gourmand ou Twitter : @agangers

11 rue Joseph Fourier - 49070 BEAUCOUZE | Tél : 02 41 86 92 40
www.atelier-gourmand.fr | angers@atelier-gourmand.fr

L'atelier Gourmand
Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

Suprême de volaille au safran, dariole à l'ail doux et aux carottes

1 Personne(s)

Préparation : 00 h 25 m
Cuisson : 01 h 00 m
Repos : 00 h 00 m

Le suprême

Pintade (suprêmes) : 1 unité(s)
safran : 1 pincée(s)

Colorez les suprêmes de volaille dans une poêle avec un peu de beurre.
Saupoudrez la chair de safran.
Enfournez ensuite la volaille pendant environ 1 heure dans un four préchauffé à 100 °C.
Assaisonnez.

Les darioles

Ail : 3 gousse(s)
Carotte(s) : 50 g
Oeuf : 1 unité(s)
Crème liquide : 50 ml

Pelez les gousses d'ail.

Pelez la carotte et taillez-la en cubes.
Cuisez les carottes dans de l'eau bouillante salée.

Mixez l'œuf et la crème.
Mixez les carottes avec la moitié de l'appareil et l'ail avec l'autre moitié.
Assaisonnez.

Beurrez un ramequin.
Versez l'appareil à l'ail.
Cuisez une douzaine de minutes dans un four préchauffé à 180°C.
Versez l'appareil à la carotte.
Cuisez encore une douzaine de minutes.

Vous avez aimé le cours? Vous avez refait la recette chez vous?
Partagez-le sur les réseaux sociaux : facebook : atelier.gourmand ou Twitter : @agangers

11 rue Joseph Fourier - 49070 BEAUCOUZE | Tél : 02 41 86 92 40
www.atelier-gourmand.fr | angers@atelier-gourmand.fr

L'atelier Gourmand
Apprendre à cuisiner bien, bon et beau

Tarte aux poires au sirop de vin

2 Personne(s)

Préparation : 01 h 00 m
Cuisson : 00 h 30 m
Repos : 02 h 00 m

Les poires au vin aux épices

Poire(s) : 2 unité(s)
Sucre : 50 g
Vin rouge : 500 ml
Cannelle : 2 pincée(s)

Faites chauffer le vin, le sucre et les épices.
Ajoutez les demi-poires et laissez cuire à petits frémissements pendant 10 minutes environ.
Faites refroidir les poires dans le vin.

Le crémeux à la liqueur de noix

Beurre doux : 30 g
Crème liquide : 20 ml
Lait : 80 ml
Sucre : 25 g
Jaune(s) d'oeuf(s) : 1 unité(s)
Maïzena : 1 c. à café
Liqueur de noix : 10 ml

Dans un bol, travaillez le jaune, le sucre et la maïzena jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.
Faites chauffer dans une casserole, le beurre, le lait et la crème.
Versez le contenu de la casserole en filet dans le bol tout en remuant.
Versez dans la casserole et faites épaissir en laissant bouillir.
Recouvrez de film votre crème et faites refroidir.
Lorsque votre crème est refroidie, mixez avec l'alcool de noix.

Le fond de tarte

Pâte feuilletée (bloc) : 50 g

Préchauffez le four à th6-7 (200°C).
Détaillez dans la pâte feuilletée deux disques.
Déposez la pâte sur du papier sulfurisé, recouvrez-la d'une autre feuille de papier et couvrez d'une plaque pour éviter que le feuilletage gonfle.
Cuisez une quinzaine de minutes.

La finalisation

Répartissez la crème dans le fond de tarte.
Émincez les poires et déposez-les sur la crème.
Faites réduire le vin et badigeonnez-en les poires. Dégustez bien frais.

Vous avez aimé le cours? Vous avez refait la recette chez vous?
Partagez-le sur les réseaux sociaux : facebook : atelier.gourmand ou Twitter : @agangers

11 rue Joseph Fourier - 49070 BEAUCOUZE | Tél : 02 41 86 92 40
www.atelier-gourmand.fr | angers@atelier-gourmand.fr