

STAGE CUISINE

**MARDI 17
AVRIL 2007**

LES LEGUMES

RECETTE N° 1

Fine tarte croustillante « artichauts et champignons, roquette et huile d'olive »

Vin servi : Château Barthe Graves Blanc 2004

Pour la pâte à feuilletage :

Mélanger 400 g d'eau tiède avec 20 g de levure fraîche, 20 g de sel et 20 g de sucre. Ajouter 1 kg de farine, puis 400 g de beurre à température ambiante.

Laisser pousser au frais minimum deux heures.

Etaler la pâte très fine, couper des ronds à taille souhaitée.

Possibilité de réduire en trois les proportions .

Pour les artichauts :

Deux variétés d'artichauts sont nécessaires, les communs et les artichauts bouquets ou violets.

Eplucher les artichauts et mettre immédiatement dans de l'eau citronnée pour éviter la coloration. Ne conserver que le cœur.

Pour les artichauts communs, cuire le cœur dans de l'eau citronnée légèrement salée, cuisson craquante, laisser refroidir et ôter le foin.

Pour les artichauts violets, couper en fines lamelles au dernier moment, assaisonner avec du citron, de l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Pour la purée de champignons :

Dans une poêle très chaude, mettre un peu de beurre et d'huile, ajouter une échalote émincée puis 500 g de champignons de Paris émincé. Couvrir pour tirer toute l'eau du produit, puis découvrir et sécher.

Passer ensuite au mixeur, ajouter une cuillère d'huile d'olive, saler et poivrer.

Sur les ronds de pâte étaler la purée de champignons, couper en lamelles le cœur d'artichaut cuit et disposer sur la purée de champignons, faire de même avec des champignons frais en lamelles.

Mettre au four 200°C pendant 10 minutes.

A la sortie du four, ajouter les lamelles d'artichauts poivrades.

Sur l'assiette :

Placer la fine tarte au centre, ajouter un peu de roquette, des copeaux de parmesan, ajouter quelques gouttes de vinaigre balsamique, d'huile d'olive et un peu de fleur de sel.



RECETTE N° 2

Cannelloni gratiné aux morilles et asperges vertes.

Vin servi : Côtes de Saint Mont château Saint Go 2002

Pour les morilles :

Réhydrater une poignée de morilles séchées dans de l'eau une nuit. Garder et filtrer l'eau, la mettre dans une casserole et réduire presque à sec.

Rincer plusieurs fois les morilles, hacher finement au couteau.

Mettre un peu de beurre dans une poêle, ajouter une demie gousse d'ail écrasée et une échalote émincée très fin, ajouter les morilles hachées, faire évaporer l'eau. Ajouter trois cuillères de crème fraîche épaisse, réduire puis ajouter le jus des queues d'asperges et l'eau des morilles réduite. Réduire à nouveau à sec.

Pour les asperges :

Couper la queue des asperges (la partie dure), passer à la centrifugeuse.

Cuire les têtes d'asperges dans de l'eau bouillante salée, cuisson craquante, dès qu'elles sont cuites, tremper dans de l'eau glacée.

Pour les cannellonis :

Mélanger 500 g de semoule de blé dur fine, 500 g de farine, 10 œufs et du sel.

Travailler la pâte à la machine pour obtenir une pâte bien fine. Couper en rectangle, blanchir une minute dans de l'eau bouillante avec un filet d'huile d'olive. Refroidir tout de suite dans de l'eau froide glacée.

Mettre sur un torchon, ajouter une cuillère de morilles et une tête d'asperge, rouler.

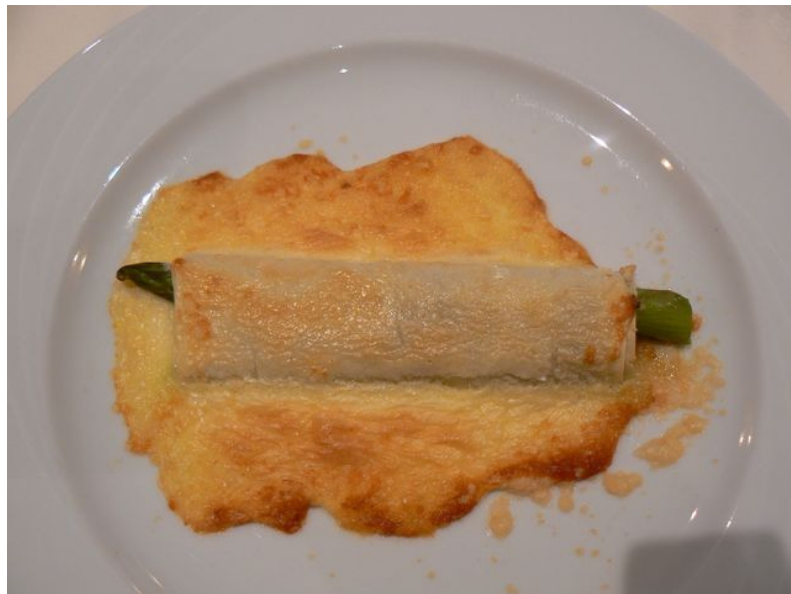
Pour le sabayon :

Fouetter 40 cl de crème liquide en chantilly, ajouter 6 jaunes d'œuf et une cuillère à soupe de fécule rase, saler.

Sur l'assiette :

Mettre le cannelloni au centre de l'assiette, ajouter le sabayon, mettre un peu de parmesan râpé.

Faire gratiner au four 200°C cinq minutes.



RECETTE N° 3

Purée de pomme de terre.

Vin servi : Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2003

Cuire 2 kg de pomme de terre à chair ferme (charlotte, ratte...) avec la peau, dans une grande quantité d'eau avec du gros sel.

A cuisson égoutter, passer au chinois avec la peau, ajouter 600 g de beurre au fur et à mesure en laissant bien fondre le beurre sur feu doux en tournant énergiquement au fouet.

Ajouter du lait chaud, passer au tamis.

Travailler la purée avec un peu de lait, saler, puis ajouter un peu de crème fouettée, plus la purée sera fouettée meilleure elle sera.

Servir en accompagnement avec un peu de sel de Maldone et un peu de jus de viande.

