

Cours de Cuisine

Avec Monique et Jacqueline



Maison de quartier de Bregille

Lundi 17 Novembre 2014

1ère recette du jour : **Biscuit de grand-mère**

Très simple et très bon !

Ingrédients :
3 oeufs
12 c.a.soupe de sucre
375g crème 1/2 épaisse
1 pq sucre vanille
1 pq levure
farine à volonté (afin que la pate fasse un ruban)

Mélanger les œufs, le sucre, le sucre vanillé, la crème et remuer de façon très énergique. Ajouter la farine en plusieurs fois, en incorporant bien l'ensemble. Quand la pâte fait un ruban, ajouter le paquet de levure. Préchauffer le four à 180°, enfourner pour 30 à 45mn selon le four. Vérifier avec la pointe d'un couteau. Laisser refroidir sur une grille. Si vous désirez améliorer votre biscuit, vous pouvez le couper en 2, horizontalement, et le garnir d'une bonne confiture maison ou avec du chocolat..... Hum, que cela est bon !



La grand-mère faisait souvent ce gateau de cette façon : 1 œuf, 4 cuil.à soupe de sucre, 4 cuil.à soupe de crème, ½ paquet de levure, 1 paquet de sucre vanillé et farine à volonté...

2ème recette du jour : **Clafoutis au saumon fumé et citron vert**



Préchauffer le four à 180° - Beurrer un moule de 25cm de diamètre et parsemer le fond de chapelure de pain de mie. Tailler le saumon fumé en petits morceaux, laver les citrons verts, les frotter et râper la peau des 2 citrons verts. Dans un cul de poule, mettre les œufs entiers ainsi que les 2 jaunes puis verser le lait et la crème liquide. Incorporer la maïzéna, le zeste des citrons verts et poivrer. Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et homogène. Tapisser le fond du moule avec les dés de saumon fumé. Verser très délicatement la préparation à clafoutis dessus. Enfourner et laisser cuire pendant 35mn ou

Ingrédients :
Pour 4 personnes
2 oeufs + 2 jaunes
25cl lait entier
25cl crème liquide (bouchon rouge)
20g beurre pour moule
20g maïzéna
20g chapelure de pain mie pour le moule
poivre - pas de sel à cause du saumon fumé
Pour la garniture :
250g saumon fumé
2 citrons verts

un peu plus selon les fours. Bien vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Servir chaud ou froid à votre convenance, en entrée ou à l'apéritif avec un décor de votre choix. Le saumon fumé peut être remplacé par de la truite ou d'autres poissons fumés.

BON APPETIT !

