



Maison
de Bregille

Cours de Cuisine du
LUNDI 14 AVRIL 2014

Saison
2013 - 2014



Chantilly au foie gras

Cette recette n'est pas très connue mais très bonne et sort de l'ordinaire !

Pour 6 personnes : (ou plus si pour apéritif).

- 150g de foie gras en bloc – 4 épices – Porto blanc
- 25cl de crème entière liquide bien froide - Ciboulette
- sel – poivre – pain grillé

Ecraser le foie gras au mixeur ou autre appareil en votre possession. Ajouter 1 pincée de 4 épices et 1 cuil. à café de Porto blanc. La pâte doit être lisse...

- ① Fouetter la crème en chantilly bien ferme. Saler, poivrer.
- ② Incorporer à la première préparation en soulevant bien l'ensemble.
- ③ Filmer et mettre au frais. Couper la ciboulette en 4 mx pour mettre en décoration.
- ④ Faire griller le pain.
- ⑤ Servir dans des petits ramequins avec 2 brins de ciboulette et une tranche de pain grillé.



saler, poivrer. Ajouter les quenelles, cuire environ 10mn puis mettre en attente. Couper les ris de veau dans le sens de la longueur, au couteau électrique, puis en carrés. Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et faire retourner régulièrement les ris de veau environ 10mn et déglacer avec le muscat, bien les enrober dans ce déglçage.

- ⑤ Enfin, mélanger l'ensemble les ris de veau aux quenelles et champignons et laisser mijoter 10 bonnes minutes. Rectifier l'assaisonnement, il faut que cela soit gouteux !
- ⑥ Pendant la cuisson de cette recette, à l'aide d'un emporte pièces, vous pourrez préparer des demi-lunes avec la pâte feuilletée, pour servir au moment de la présentation (cuites au four bien entendu). Attention, cuisson rapide !



Ris de veau (quenelles et champignons de Paris)

Pour 4 personnes :

- 4 noix de ris de veau – 300g de champignons de Paris (petits de préférence) – 25cl de crème liquide entière – Huile d'olive – Vinaigre Balsamique – Muscat
- Vinaigre de vin – Fond de veau – Sel – Poivre – Persil
- 4 Quenelles fraîches -une pâte feuilletée de bonne qualité – Un peu de beurre.

- ① Dans une casserole, mettre 1L d'eau, additionnée de 3 cuil. à soupe de vinaigre de vin et 1 cuil. à soupe de gros sel. Amener à ébullition et faire pocher les ris de veau à frémissement pendant 10 minutes.
- ② Aussitôt après, les égoutter et les rafraichir plusieurs fois dans une grande quantité d'eau froide. Egoutter à nouveau et retirer les filaments indésirables.
- ③ Dans une casserole, mettre de l'huile d'olive et un peu de beurre. Y faire cuire les champignons en les remuant souvent et en les laissant bien se colorer. Mettre les champignons de côté tout en gardant bien le jus de cuisson.
- ④ Dans la casserole, ajouter le vinaigre balsamique avec le reste de liquide de la cuisson des champignons, ajouter le fond de veau et la crème liquide. Bien gratter les sucs,