

# La cuisine de Monique et Jacqueline !

Lundi 21 Novembre



## Ingrédients pour 6 personnes :

Mélange de 150g de champignons séchés \*

1.5 L de bouillon de volailles

1 branche de thym et 1 branche de laurier

500 g de sot-l'y-laisse (à commander soit à la Ferme des Saveurs à Chatillon le duc

Ils font un mélange volailles en barquette, ou vous renseigner chez Picard ou Thiriet)

250 g de pâte brisée - 130 g de beurre - 2 échalotes

1 verre de vin blanc gouteux (pour ma part je suis fidèle au Savagnin)

70 g de farine - 4 cuil.à.soupe de crème fraîche épaisse

Sel - poivre du moulin

Bolets - trompettes de la mort, petits gris (vous pouvez ajouter  
\* quelques Morilles, par exemple en période de fêtes...)

- 1) Faire tremper les champignons dans un récipient d'eau bouillante.
- 2) Dans une sauteuse, porter à ébullition le bouillon de volailles avec le thym et le laurier.
- 3) Ajouter les Sot-l'y-laisse après avoir pris soin d'enlever les éventuels petits nerfs et morceaux de gras. Laisser frémir à feu doux pendant 35 minutes.
- 4) Etaler la pâte brisée puis la déposer dans un moule à tarte assez haut.
- 5) Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la pâte et y déposer des haricots. Faire cuire 35 minutes à 180° thermostat 6.  
Quand le fond de la pâte est bien coloré, retirer du four. Laisser refroidir avant de retirer les haricots et le papier.
- 6) Faire cuire les champignons, les égoutter.....dans un morceau de beurre comme vous avez l'habitude de faire.
- 7) Dans une autre sauteuse, faire fondre 30 g de beurre pour y faire rissoler les échalotes hachées.
- 8) Ajouter le vin ainsi que 70 cl de bouillon de volailles. Réserver les sot-l'y-laisse après les avoir égouttés.
- 9) Dans une casserole, faire fondre 70 g de beurre et ajouter 70 g de farine pour faire un roux. Ajouter le bouillon de volaille, le vin, les échalotes et les champignons.
- 10) Dans une autre sauteuse, avec le reste de beurre, faire rissoler les sot-l'y-laisse et les ajouter à la sauce. Ajouter la crème fraîche.
- 11) Laisser frémir l'ensemble de 5 à 10 minutes, bien vérifier l'assaisonnement.
- 12) Après avoir fait tiédir la pâte, ajouter délicatement, à la louche, les ingrédients sur le fond de pâte. Décorer votre préparation avec un peu de persil.
- 13) Servir aussitôt et de la manière suivante : servir le dessus de la pâte avec une cuillère dans les assiettes puis couper là au couteau électrique, la pâte sera mise à côté des ingrédients.

Recette festive et surprenante.....Bon appétit



Nos prochains  
rendez-vous :

12 déc - 23 jan - 13 fév - 20 mars - 10 avr - 22 mai - 19 juin