



Maison
de Bregille

Cours de Cuisine du
LUNDI 20 JANVIER 2014

Saison
2013 - 2014



Filet de Porc au Maroilles

Ingrédients : 1kg de filet mignon de porc – 1 verre de vin blanc
4 échalotes – 40cl de crème fraîche épaisse – 200g de maroilles
3 cuil.à soupe d'huile d'olive – basilic – sel – poivre

Faire blondir les échalotes ciselées finement dans l'huile d'olive

Mettre le filet mignon dans la cocotte et faire dorer de tous les cotés
Mouiller avec le verre de vin blanc, saler légèrement et poivrer.
Couvrir la cocotte et laisser mijoter 30 bonnes minutes.

Couper le Maroilles en petits carrés, les écraser grossièrement dans
un saladier puis ajouter la crème.

Arroser le filet mignon de crème au Maroilles, laisser fondre
douceMENT afin que la sauce devienne bien onctueuse et laisser
mijoter 15 minutes supplémentaires.

Découper le filet en grenadins, dresser sur assiette, napper de sauce
au Maroilles, parsemer de quelques brins de basilic.

Vous pouvez présenter avec une bonne purée maison ou des endives
braisées c'est un régal !



Cette recette peut se
faire avec du Reblochon
du Pont l'Evêque, du
Mont d'or ou du
Camembert.

Galette des Rois

Ingrédients : 1/4 de litre de lait demi écrémé – 80gr de Beurre -
4 cuillères à soupe de sucre en poudre - 3cuillères à soupe d'eau de
fleur d'oranger - 5 œufs dont la moitié d'un œuf pour dorer, l'autre
moitié à mettre dans la préparation pour ne pas le perdre - 125g de
farine

Dans une casserole, faire chauffer le lait, le beurre en carrés, le
sucre et l'eau de fleur d'oranger.

Porter à ébullition, puis, d'un seul coup, jeter la farine en remuant
très fort avec une spatule.

Quand cela forme une boule, hors du feu, ajouter les œufs, un à
un en amalgamant bien chaque œuf, le reste du 5^{ème} œuf est à
joindre également, battre l'œuf entier dans un verre, ajouter en gros
la moitié dans la préparation.

Chauffer le four à 240° pour un four électrique, thermostat 8 si le
four est à gaz.

Mettre une feuille de papier sulfurisé et y étaler la préparation avec
une spatule. Ne pas oublier de mettre les 2 fèves !

Battre le reste de l'œuf dans le verre, étaler sur la galette, avec une
spatule, et faire des striures avec une fourchette.

Enfourner environ 25 mn
(attention selon le four).
Bien surveiller car cela va
vite, elle monte et, à la
fin, pour éviter qu'elle ne
retombe, d'un seul coup,
entrouvrez le four et
attendre environ 5 minutes.



----- o -----
A MANGER TIEDE,

C'EST UN VRAI REGAL

Recette très bon marché !
----- o -----

