



Maison
de Bregille

Cours de Cuisine du
LUNDI 19 MAI 2014

Saison
2013 - 2014



Marmite de riz à l'espagnole

Ingrédients (6 personnes):

- 150 gr de lardons, 150 gr de chorizo, 500 gr d'escalopes de poulet (ou dinde), 1 poivron rouge, 2 oignons (ou 1 gros)
- 2 gousses d'ail, 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 cuillère à café de paprika, sel, 200 gr de riz cru
- (j'utilise du riz cuisson 10 mn) 300ml de bouillon de volaille



Préparation :

- A la base, c'est une recette utilisant la cocotte ultra-pro de Tupperware mais vous pouvez utiliser un plat allant au four qui se couvre (pour une cuisson moelleuse et douce).
- Faites préchauffer le four th 200°C (6/7) . Coupez le chorizo en fines rondelles, les escalopes de poulet en petits dés le poivron en fines lamelles. Hachez les oignons et l'ail.
- Dans un grand saladier, mélangez tous les ingrédients dans l'ordre.
- Versez le tout dans la cocotte, couvrez et faites cuire 40mn
- Servez et dégustez.



Tarte au chocolat

Ingrédients :

- 1 pâte sablée - 200g de chocolat noir pâtissier – 200ml crème liquide – 25ml de sucre en poudre (25g)
- 75 ml de lait – 2 œufs



Préparation :

- Foncer un moule à tarte de la pâte sablée.
- Déposer dessus des haricots secs et cuire à blanc 15 mn à 210°. Dans un récipient allant au micro-onde, casser le chocolat en morceaux et ajouter la crème liquide et le lait. Faire fondre au micro-onde 2 min 30 puissance 750 watts. Bien mélanger à l'aider d'un fouet. Ajouter le sucre et les œufs et fouetter de nouveau.
- Retirer les haricots du fond de tarte et verser le mélange chocolaté sur la tarte.
- Cuire à 200°, pendant 10 mn.
- Laisser bien refroidir avant de démouler. Saupoudrer du sucre glace pour la déco avant de servir.

