

Cours de Cuisine

Avec Monique et Jacqueline



Maison de quartier de Bregille

Lundi 13 Décembre 2014

4^{ème} recette du jour :

**Meringue Italienne
pour tarte au citron**

Pour un gâteau ou une tarte pour 6 personnes

Ingrédients :
3 blancs d'œufs
1 pince de sel
1 verre d'eau
150g de sucre

Dans une petite casserole, faites fondre le sucre dans l'eau et laissez bouillir quelques minutes, jusqu'à ce qu'une goutte de sirop se fige sur une assiette froide en une sorte de gouttelette.

Pendant la cuisson du sucre, battez les blancs d'œufs salés en neige ferme dans une terrine

Versez en filet le sirop de sucre bouillant sur les bords de la terrine contenant les blancs en neige, tout en battant vigoureusement : le mélange gonfle et devient très brillant.

Garnissez le dessus de la tarte ou du gâteau que vous voulez meringuer ainsi que les bords (pour le gâteau).



**Recette à préparer 48h à l'avance
car le foie de canard doit
décongeler au réfrigérateur 12h auparavant,
dans son sachet plastique.**

4^{ème} recette du jour :

**Foie Gras de Canard
du Sud ouest**



Mélanger 2 c.à café rases de sel fin, 1 c.à café de poivre blanc moulu, 1 c.à soupe de Cognac, de Calvados ou d'Armagnac. Ajouter également 1 c.à soupe de Porto, Bagnyuls ou de Muscat, répartir ce mélange régulièrement sur toute la surface des lobes disposés à plat. Laisser mariner 8 à 12h au réfrigérateur (pour une cuisson en terrine au four, le foie gras peut être directement cuit après la répartition du mélange.(cette marinade est tout de même préconisée pour une meilleure diffusion des saveurs)

Cuisson en terrine au bain marie....préchauffer le four à 150° th 5, cuisson 35mn. Pour obtenir une cuisson réussie, il est important de choisir une terrine adaptée, c'est-à-dire d'une contenance d'environ 0.5l, à la dimension du foie gras lui permettant ainsi d'être maintenu sur toute sa périphérie. Attendre 10mn après la sortie du réfrigérateur puis disposer les lobes dans la terrine, en pressant le foie avec le dos de la cuillère, sur toute la surface, afin de ne pas laisser d'espaces entre le foie gras et la terrine.

Couvrir et déposer la terrine dans un bain marie frémissant, à mi hauteur de la terrine. Enfourner à mi hauteur et laisser cuire pendant 35mn.

Conseils : Après la cuisson, laisser refroidir 1h à température ambiante puis placer au réfrigérateur 24h minimum. Le foie gras se conserve ainsi 4 jours.....servir frais !



3^{ème} recette du jour :
**Véritable
Gratin Dauphinois**

Dans un plat (four et feu comme Téfal), mettre le 50cl de lait avec l'ail écrasé, le sel, le poivre, la muscade (selon habitudes), et faire chauffer ce mélange pas trop fort. Ajouter les pommes de terre coupées, sans les laver, la mandoline (très finement). Faire cuire environ 15mn en les retournant souvent pour éviter que cela attache au fond. Chauffer le four à 200°. Ajouter la crème que vous incorporerez aux pommes de terre et glissez quelques noisettes de beurre avant d'enfourner la casserole directement au four, au second étage. Laisser cuire 10mn à 200° puis baisser la chaleur à 160° pendant 1h30. Si le dessus se colore trop vite, placer une feuille d'aluminium sur le dessus de la préparation. Ce gratin peut accompagner toutes les viandes et même le poisson. Vous pouvez préparer ce plat le matin pour le servir le soir en le réchauffant tout doucement ! Cette recette est divine, un peu moins pour les formes...mais une fois par an, pourquoi pas !

1k5 de pommes de terre
(mona lisa ou du même type)
2 gousses d'ail écrasées
(oter le germe)
sel - poivre - muscade
50cl de lait écrémés
50cl de crème entière
beurre

Chères amies et amis, Jacqueline et moi vous souhaitons de passer de bonnes fêtes de fin d'année. N'oublions pas cependant, ceux qui sont dans l'ennui autour de nous !.....**Rendez vous en janvier !**