

Cours de Cuisine

Avec Monique et Jacqueline



Maison de quartier de Bregille

Lundi 16 Mars 2015

1ère recette du jour : Poulet de Bresse ou Label Rouge au Comté Jura-Flore

- Ingrédients pour 4 :**
- 4 cuisses entières de poulet à couper en 2
 - 1 plaque de beurre
 - 2 c.à.s d'huile
 - 50cl crème liquide d'Isigny
 - 1 c.à.s de moutarde
 - 1 cà café de paprika
 - 1 cà café piment d'espelette
 - sel et poivre du moulin
 - 15cl de vin de Savagnin
 - 250g de Comté Jura-Flore fruité (idéalement de 16 mois)
 - 50g de 6 mois d'affinage

Assaisonner les cuisses de poulet de sel, poivre et paprika. Dans une cocotte pouvant aller au four, mettre 2 c.à soupe d'huile, 30g de beurre et faire revenir le poulet en le retournant souvent afin d'obtenir une jolie couleur dorée. Préchauffer le four à 180° et y glisser la cocotte pour environ 30mn selon le four. Retirer du four et mettre le poulet en attente dans un plat. Retirer l'excédent de graisse et déglacer avec les 15cl de Savagnin mélangé avec la moutarde et le piment d'Espelette. Incorporer les 250g de fromage, que vous avez au préalable râpé, en le laissant fondre quelques instants avant de remuer le tout, doucement. Ajouter les 50cl de crème d'Isigny, rectifier l'assaisonnement, bien mélanger le tout et ajouter le poulet en l'enrobant bien de sauce. Disposer le poulet et la sauce dans un plat allant au four et saupoudrer le restant de fromage râpé afin de faire gratiner toute la préparation. Mettre 5mn sur la fonction 'grill' et surveiller la coloration qui doit rester d'un ton blond, important pour la qualité de la saveur de l'ensemble de la recette. Pour accompagner cette recette, une bonne purée grand-mère ou un riz feront l'unanimité ! Recette gouteuse, à réaliser en famille, pourquoi pas pour les prochaines Fêtes de Pâques.....



Vous avez 300g de fromage qu'il vous faudra râper vous même et ensemble 250g pour l'élaboration de la recette et 50g pour gratiner

*Préparation 20mn
Cuisson 50mn
Peut se préparer la veille*

.....

Nous en profitons, d'ailleurs, pour vous souhaiter d'excellentes Fêtes Pascales !
Et encore grand merci pour votre assiduité qui nous comble à chaque séance !

.....

2ème recette du jour : Marquise au chocolat

Recette de Claude Arcier

Pour 10 personnes

- 280g chocolat noir
- 230g beurre pommade
- 115g sucre glace
- 4 oeufs



- 1) Mélanger le sucre glace (115g) et les 4 jaunes d'œufs
- 2) Faire fondre le chocolat (280g)
- 3) Mélanger les 2 préparations quand le chocolat aura un peu refroidi
- 4) Ajouter le beurre pommade (230g) par petites quantités et **surtout** battre pendant 30 minutes
- 5) Battre les blancs en neige et incorporer à la préparation
- 6) Mettre dans un moule (cake ou autre) et filmer au niveau de la préparation
- 7) Laisser un jour au moins dans le réfrigérateur
- 8) Démouler et déguster, nature (ou avec des fruits, ou une crème anglaise)

