Atelier du 18 janvier 2023

**Velouté de panais au bacon**

Pour 4 personnes

Dans une cocotte avec 1 filet d'huile et 1 noisette de beurre, faites revenir 1 oignon haché et 600 g de panais pelés et coupés en morceaux. Ajoutez 50 cl de lait, 25 cl d'eau, 1 pincée de noix de muscade et faites cuire 30 min à petit feu. Mixez longuement avec 15 cl de crème et servez avec des pétales de bacon grillés à la poêle et de la ciboulette ciselée.

**Papillotes de Cabillaud à la Choucroute**

6 personnes 30 min - Très facile - Coût moyen

**Ingrédients**

**6 cuillères à soupes de crème fraiche**

**Persil**

**Poivre**

**6 morceaux de cabillaud**

**1 Kg de choucroute cuite**

**6 cuillères à soupe de vin blanc sec**

**6 tranches fines de saumon fumé**

**Ciboulette**

**Préparation -** Temps total: 30 min

Préparation:10 min

Cuisson: 20 min-

* **ETAPE 1**

Découpez six carrés de papier sulfurisé de 30 cm de côté, déposez au milieu un sixième de la choucroute, arrosez d'1 cuillerée à soupe de vin blanc.

**ÉTAPE 2**

Disposez sur la choucroute une demi-tranche de saumon fumé, posez la darne de cabillaud (après avoir enlevé les arrêtes), poivrez.

* **ÉTAPE 3**

Couvrez de l'autre demi-tranche de saumon.

* **ÉTAPE 4**

Ajoutez 1 cuillerée à soupe de crème fraîche, parsemez de persil et de ciboulette hachés fin.

* **ÉTAPE 5**

Fermez les papillotes soigneusement et faites cuire 20 mn à four très chaud 240°C (Th 8)

**Galettes des Rois**

**Crème d’amandes**100 g beurre coupé en dés  
100g sucre  
100g amandes en poudre  
2 œufs  
Vanille  
Travailler le beurre en pommade dans un cul de poule à l’aide d’un petit fouet  
Verser le sucre semoule et crémer le mélange  
Ajouter les œufs 1 par 1 avec un batteur pour que l’appareil soit mousseux  
Incorporer la poudre d’amandes à l’aide d’une spatule  
Ajouter quelques gouttes d’extrait de vanille   
Filmer et réserver au frigo **Compote de pommes**  
6 pommes  
60g sucre en poudre + 1 sachet de sucre vanillé  
Éplucher les pommes, les vider et les couper en 4, puis en dés  
Disposer les pommes et le sucre dans un récipient allant au micro-ondes   
Couvrir d'un film étirable et cuire pendant 4 à 5 min  
Si nécessaire dessécher la compote à l’aide d’un fouet dans une casserole sur un feu fort  
Mixer si besoin puis laisser refroidir

**Montage de la galette**  
2 pâtes feuilletées  
1 œuf  
200 g sucre  
Dérouler une pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé  
A l'aide d'un pinceau, humidifier les bords de la pâte avec de l’eau  
Répartir la crème d'amande ou la compote de pommes au centre de la pâte  
Déposer délicatement la seconde pâte feuilletée sur la première.   
Appuyer avec les doigts sur les bords pour qu'ils adhèrent bien et enferment la garniture   
Puis chiqueter les bords avec la pointe d'un couteau  
B[adigeonner](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tournemains/1958088-badigeonner-definition/) un jaune d’œuf sur la galette une première fois  
La placer au réfrigérateur pendant 30 minutes, puis [badigeonner à](https://cuisine.journaldesfemmes.fr/astuces-termes-et-tournemains/1958088-badigeonner-definition/) nouveau  
Avec la pointe d'un couteau, dessiner des diagonales ou tout autre forme (épis) sur la galette  
Ajouter un trou au centre (cheminée)  
Enfourner à 220° pendant 10 minutes puis 180° pour les 20 dernières minutes de cuisson  
Préparer le sirop : faire bouillir 150g d’eau avec 200 g de sucre puis laisser refroidir  
Sortir la galette, la badigeonner de sirop et la laisser tiédir sur une grille

**Pâte feuilletée express**  
Dans un cul de poule, 300 grammes de farine et 1/2 cuillérée à café de sel  
Former une fontaine, rajouter 150 grammes d’eau bien froide  
Former une boule l’inciser en faisant une croix dessus, la filmer et 15 mn au frigo  
225 grammes de beurre très froid à aplatir entre 2 feuilles de papier cuisson  
Sortir la boule du frigo et la disposer sur un plan de travail fariné  
L’aplatir en un grand rectangle d'une épaisseur de 3mm et poser le beurre dessus  
Enrouler le rectangle pour former un long boudin.  
Enrouler ensuite le boudin obtenu sur lui- même pour former un escargot.  
Réserver minimum 15 minutes au frigo, emballé dans un film plastique avant d’étaler la pâte