Atelier cuisine du 18 octobre 2023

**Saint-Jacques poêlée pour 4 personnes**

8 noix de Saint-Jacques ; 1 bonne poignée de pois cassés ; quelques petites tranches fines de betterave, selon vos choix 4 tomates cerises ou 4 petits radis, 4 petites feuilles de betteraves ou salade mesclun, 20 cl crème fraîche, 1 branche de persil, beurre pour la cuisson des noix de Saint-Jacques. 2 œufs, 1 boîte de champignons mélange de la forêt

Cuire les pois cassés pendant 50 minutes dans de l’eau salée, les réduire en purée, ajouter la crème fraîche liquide jusqu’à obtenir une purée un peu liquide conserver au chaud pendant le reste de la préparation.

Préparer 4 petits flans aux champignons, fouettez ensemble les œufs et la crème fraîche, saler, poivrer, ajouter une pincée de muscade. Faire revenir dans une noix de beurre les champignons préalablement égouttés avec un peu d’ail (attention très peu) Dans de petits moules, poser une cuillère de champignons, verser sur cette préparation l’œuf battu avec la crème enfourner dans un bain-marie à 180° pendant 25 minutes.

Mettre vos assiettes dans de l’eau bien chaude ou au four pour pouvoir servir votre plat bien chaud

Pendant ce temps, sur une betterave cuite prélever 4 fines tranches sur toute la largeur, réserver sur une assiette, laver 4 tomates cerise et 4 feuilles de mesclun, une branche de persil.

 Dans une poêle faire fondre le beurre, faire dorer les noix de Saint-Jacques 2 minutes sur chaque faces.

Préparation de l’assiette, couvrir le fond de l’assiette de la purée de pois cassé (fine couche) mettre au centre le flan aux champignons, puis de chaque côté les 2 noix de Saint-Jacques, finir avec les éléments de décoration, parsemer de persil… servir.

**Poulet créole pour 8 personnes**

8 cuisses de poulet, 2 oignons, 50gr de beurre,2 cuillères à soupe de curry, 125gr de coco râpé, 15cl de rhum.

Colorer les cuisses dans un peu d’huile, faire revenir les oignons ciselés dans le beurre. Ajouter le curry et 10cl de rhum. Verser 25cl d’eau chaude sur le coco râpé, mettre dans la cocotte. Rajouter les cuisses de poulet, méla3

nger, couvrir avec un couvercle. Cuire à feu doux environ 45 minutes.

Servir avec du riz (500gr)

**Streussel aux pommes pour 6 personnes**

1 pâte sablée, 4 ou 5 pommes ;

Pour la garniture 50cl de lait, 6 jaunes d’œufs ; 100 gr de sucre ; 20 gr de maïzena ; quelques gouttes de vanille,

Pour le streussel 100gr de farine ; 85gr de beurre ; 75 gr de sucre semoule ; 1 sachet de sucre vanillé ; ½ cuillère à café de cannelle moulue.

Préparer la garniture en confectionnant une crème pâtissière.

Faire bouillir le lait avec la vanille, Blanchir les jaunes d’œufs avec le sucre, incorporer la maïzena. Ajouter progressivement le lait chaud, remettre sur le feu doux en fouettant constamment jusqu’à ce que la crème soit cuite.

Préparer le streussel en mélangeant bien les ingrédients, émietter pour obtenir des grumeaux.

Garnir le moule à tarte de la pâte sablée, recouvrir de la crème refroidie, ajouter les tranches de pommes épluchées en les faisant chevaucher, saupoudrer de streussel.

Enfourner à 180° pendant 55 mn.

Se déguste tiède ou froide