



les recettes de la semaine 04

CHOU ROUGE IMPROMPTU

Préparation : 30 min

Cuisson : 2 h

Ingrédients (pour 10 personnes) :

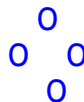
- 1 chou-rouge
- 2 oignons
- 6 petites pommes
- 100 g de beurre de ferme salé
- 15 cl de vin blanc
- du vinaigre d'échalote
- 1 poignée de cassonade
- sel, poivre au moulin
- noix de muscade râpée
- 6 baies de genévrier
- 2 feuilles de laurier

Préparation :

Couper le chou-rouge en fines lamelles, peler et couper l'oignon, même chose avec les pommes.

Faire fondre le beurre doucement (ça remplacera le lard que je n'avais malheureusement pas mais qui conviendrait mieux pour le goût) dans une grande casserole (en fonte c'est encore mieux).

Ajouter tous les ingrédients, bien mélanger pour les épices, et laisser cuire à feu doux pendant 2 h en mélangeant de temps en temps.



FUILLETE AUX POIRES, CANNELLE ET CHOCOLAT CHAUD

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 pâte feuilletée
- 4 poires (1 par personne)
- cannelle (quantité selon votre goût)
- 1 oeuf (pour dorer la pâte)
- 80 g bon chocolat pâtissier (20 g par personne)
- 1 briquette (20 cl) de crème liquide
- 30 cl de crème anglaise

Préparation :

Étaler la pâte feuilletée et la découper en carrés afin qu'ils puissent contenir la poire et former une aumônière.

Eplucher les poires puis en disposer une par carré.

Saupoudrer la poire de cannelle, puis former à l'aide d'un pinceau un cordon de jaune d'oeuf sur la pâte autour de la poire, former l'aumônière, refermer le haut de celle-ci, puis dorer la pâte au jaune d'oeuf.

Enfourner à thermostat 7 (210°C), jusqu'à ce que la pâte soit bien croustillante et dorée (soit environ 20 mn).

Pendant ce temps, faire fondre le chocolat avec la crème fraîche (consistance onctueuse mais pas trop liquide).

Dès que les poires sont cuites, sortir du four, laisser à température ambiante 10 mn. Dresser sur des assiettes individuelles, sur fond de crème anglaise, réchauffer le coulis de chocolat, puis en napper les aumônières.

