

CROZIFLETTE, GRATIN DAUPHINOIS ET...

Cours de cuisine du 6 janvier 2016

CROZIFLETTE

Ingrédients (5 personnes)

150 g de Crozets au sarrasin
150 g de Crozets nature
4 tranches de jambon cru de Savoie
¾ de Reblochon
50 g de beurre
1 oignon
Thym, sel, poivre au goût



Préparation

Porter à ébullition 3 l d'eau salée et y plonger les Crozets pendant 20 mn
Couper le jambon en fines lanières, couper le reblochon en dés
Emincer l'oignon et le faire suer dans un peu de beurre
Faire fondre le reste de beurre
Une fois égouttés, verser les Crozets dans un plat à gratin, les arroser de beurre fondu, ajouter les lanières de jambon et l'oignon émincé
Répartir ensuite les dés de Reblochon
Faire fondre le Reblochon au four à 180° quelques minutes
Saupoudrer de thym émietté et servir aussitôt

GRATIN DAUPHINOIS

Ingrédients (10 personnes)

2 kg de pommes de terre en tranches
1 l de crème liquide entière
50 cl de lait
400 g de lardons
200 g de gruyère râpé
1 gousse d'ail



Préparation

Eplucher les pommes de terre, les laver, les trancher en rondelles
Frotter le plat à gratin avec la gousse d'ail
Mettre une couche de pommes de terre, de lardons, de gruyère, saler légèrement
Alterner les couches jusqu'à 2 cm du haut du plat, terminer par une couche de pommes de terre
Répartir le mélange crème + lait dans le plat
Parsemer une couche de gruyère
Enfourner à 180° et surveiller la cuisson des pommes de terre en plantant un couteau dans les couches : il doit ressortir sec

... LA BRIOCHE DES ROIS MAGES

Cours de cuisine du 6 janvier 2016

Ingrédients

250 g de farine

125 g d'œufs entiers

20 g de lait ou d'eau

25 g de sucre semoule

5 g de sel

10 g de levure fraîche de boulanger

150 g de beurre en morceaux

70 g de fruits confits

1 zeste d'une orange non traitée

1 zeste d'un citron non traité

5 cl de rhum brun

2 CS d'eau de fleur d'oranger

Sucre en grains et fruits confits

Préparation

La pâte à brioche se prépare avec un robot pâtissier la veille

Délayer la levure avec un peu d'eau

Dans le bol du robot mélanger farine, sel, sucre, œufs et la levure délayée

Pétrir environ 10 mn, la pâte doit se détacher des parois

Incorporer petit à petit le beurre froid tout en pétrissant, la pâte doit se détacher des parois

Ajouter les fruits confits et les zestes d'agrumes, laisser tourner le robot quelques secondes pour bien les incorporer

Filmer au contact et laisser « pousser » (c'est-à-dire gonfler) 2 h à température ambiante, rabattre la pâte (la faire dégonfler en enfonçant ses doigts et repétrir 30s), filmer de nouveau au contact et réserver au frigo au moins 1 h une nuit c'est mieux

Le lendemain, prendre la boule de pâte, creuser un trou, étirer la pâte pour faire une couronne, cacher la fève.

Poser le pâton dans un moule à savarin ou directement sur la plaque de cuisson

Dorer à l'œuf, laisser « pousser » 2 h à température ambiante

Redorer la pâte, entailler-la avec des ciseaux sur tout le tour

Enfourner à 180° pour 15 à 20 mn à surveiller

Laisser tiédir à la sortie du four et décorer avec les fruits confits et le sucre en grains

