

VEAU MARENGO

Cours du 10 janvier 2018

Ingrédients pour 8 personnes

1,6 kg d'épaule de veau parée coupée en morceaux de 50-60 g soit 3 morceaux par personne
200 g d'oignons
4 gousses d'ail
350 g de vin blanc sec type sauvignon
50 g de farine
50 cl de fond de veau
1 CS de concentré de tomates
1 bouquet garni (persil+thym)
Champignons de Paris frais
Beurre, huile
Sel, poivre

Préparation

1. Rissoler la viande dans une casserole avec huile et beurre (l'huile permet au beurre de ne pas brûler) ; réserver
2. Déglacer avec un petit peu d'eau ; récupérer le jus ; réserver
3. Remettre la viande dans la casserole ; saupoudrer de farine, remuer et faire dorer la viande
4. Ajouter le concentré de tomates, remuer le tout ; réserver
5. Hacher les oignons grossièrement, les verser dans la casserole
6. Hacher l'ail et l'ajouter dans la casserole ; mélanger le tout
7. Incorporer le vin blanc ; ajouter le fond de veau, le bouquet garni (le liquide doit recouvrir la viande)
8. Porter à ébullition, ajouter le jus de déglçage, saler et poivrer
9. Après ébullition, baisser le feu et couvrir ; cuire 1h maximum 1 h30
10. Faire revenir sans coloration les champignons coupés en lamelles, les ajouter à la fin de cuisson du veau
11. Accompagner de tagliatelles, de pommes vapeur ou du riz

Faire le plat la veille ; le jour même mettre le veau dans un plat allant au four, le couvrir de papier d'aluminium et enfourner à 140°C, chaleur tournante pendant 1 h à 1 h 30



Faire le fond de veau brun maison

Ingrédients pour 1 l de fond

- 2 kg d'os de veau
- 2 oignons émincés
- 6 CS de concentré de tomates
- 1 bouquet garni

Préparation

1. Mettre les os sur une plaque dans un four à 220°C pendant 20 à 30 mn
2. Transvaser les os dans un faitout ; ajouter de l'eau froide à hauteur et le bouquet garni
3. Porter à ébullition et baisser le feu pour obtenir une eau frémissante pendant 2 heures
4. Filtrer le bouillon



Il se conserve au frigo et peut se congeler. Il peut être fait en début de semaine pour être utilisé en fin de semaine. Ne jamais le saler.



BRIOCHE AUX PRALINES

Cours du 10 janvier 2018

Ingrédients

350 g de farine
170 g de beurre fondu
1 CC de sel
50 g de sucre
4 œufs
20 g de levure de boulanger
2 CS de lait
15 pralines entières



Préparation

12. Dans un saladier mettre farine, œufs, sucre
13. Mélanger un peu et ajouter le beurre fondu, mélanger en tournant avec un fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène
14. Ajouter la levure de boulanger mélangée au lait
15. Mettre la préparation au frigo une nuit
16. Le lendemain, l'étaler au rouleau, disposer les pralines sur la pâte
17. Rouler la pâte, la disposer dans un moule à cake
18. Avec un couteau strier la pâte sur le dessus, faire lever 2 à 3 h
19. Enfourner dans un four chaud ou froid à 200°C pendant 45 mn



MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET CITRON VERT

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de chocolat blanc
- 1 citron vert
- 15 cl de crème fraîche
- 50 g de sucre glace
- 5 blancs d'œufs
- 1 citron vert et 5 cl de crème fouettée pour le décor

Préparation

1. Casser le chocolat en très petits morceaux, puis le mettre dans une terrine avec la crème fraîche ; placer au bain-marie et faire fondre le chocolat en remuant fréquemment : on obtient une crème blanche et fluide
2. Retirer du bain-marie et remuer souvent pendant que le mélange refroidit
3. Laver et brosser le citron vert ; râper finement la moitié du zeste, le mettre dans une petite casserole avec un demi-verre d'eau ; placer sur feu doux et laisser l'eau s'évaporer
4. Presser le jus de citron et l'ajouter au zeste râpé
5. Prélever l'autre moitié du zeste avec un couteau éplucheur, le couper en petits morceaux ; réserver pour la décoration
6. Ajouter jus et zeste au chocolat, tout en remuant soigneusement
7. Battre en neige les blancs d'œufs ; lorsqu'ils sont fermes, incorporer tout en battant le sucre glace ; battre encore quelques secondes pour raffermir la mousse
8. Mélanger délicatement les blancs d'œufs à la crème blanche au chocolat
9. Verser dans une coupe et mettre au frigo pendant 6 h au moins
10. Décorer avec de fines tranches de citron vert pelé à vif, des morceaux de zeste et un peu de crème fouettée

