

Aumonières surprises au camembert

Ingrédients (4 pers)

8 feuilles de brick ou feuilles de pâte à filo
4 tiges de ciboulette
1 camembert coupé en 4
1 pomme verte (granny) ou 1 poire
4 C à café de pignons de pin
50 g de beurre

Déroulement

Dans une casserole faire fondre le beurre.
Badigeonner chaque feuille de brick de beurre chaud pour l'assouplir.
Peler la pomme ou la poire.
Enlever le coeur et couper en très petits morceaux.
Déposer au centre de chaque feuille un morceau de camembert, 1 cuillère de pignon de pin et 1 cuillère de petits morceaux de pomme ou de poire.
Attention : utiliser deux feuilles pour rendre les aumonières plus solides.
Fermer l'aumonière en ramenant les bords vers le haut et en les attachant avec une tige de ciboulette.
Déposer sur une plaque beurrée, enfourner dans un four préchauffé à 250°C pendant 3 à 4 minutes, le temps de les dorer légèrement.
Sortir du four et servir

Lotte braisée au cidre

Ingrédients (4 pers)

2 pommes reinettes
80 g de Livarot
4 médaillons de lotte (de 150 g chacun)
2 échalotes grises
45 g de beurre demi-sel
40 cl de cidre brut
Fleur de sel -Poivre
10 cl de crème liquide (30% de matière grasse)

Déroulement

Éplucher et ciseler les échalotes.
Écroûter le livarot, (Maroilles, Pont L'évêque) le détailler en petits morceaux.
Préchauffer le four à 200°C (th.6).
Peler et évider les pommes, les couper en 6 ou 8 quartiers (selon la grosseur).
Faire fondre 30 g de beurre, y cuire doucement les quartiers de pommes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
Beurrer un plat du four, y déposer les échalotes, placer les médaillons de lotte et verser le cidre. Assaisonner et enfourner 10 à 15 minutes.

Retirer le poisson.

Récupérer et filtrer le jus de cuisson, le transvaser dans une casserole. Le faire réduire de moitié, verser la crème liquide, faire réduire de nouveau et incorporer les morceaux de livarot. Laisser fondre et assaisonner.

Dressage

Servir les médaillons de lotte, verser un cordon de sauce, disposer les quartiers de pommes. Parsemer de fleur de sel et donner un tour de moulin à poivre.

Précisions

Prendre soin de ne pas trop faire cuire la lotte, elle risquerait de devenir ferme et caoutchouteuse. D'autres poissons peuvent être utilisés pour cette recette : lieu jaune, cabillaud...

Brioche à l'orange et au chocolat

Ingrédients

2 oeufs

220 ml de jus d'orange

1 c à c de sel

70 g de sucre

90 g de beurre a température ambiante

600 g de farine

20 g de levure fraiche ou 1 sachet de levure déshydratée

3 C à s de lait

100 g de pépites de chocolat

Déroulement

Commencer par dissoudre la levure dans le lait tiède (pas chaud) je rajoute un peu de sucre

Placer le chocolat au frais la veille ou 1 h avant au congélateur

Dans un saladier, verser la farine, le sel et le sucre. Mélanger le tout.

Ajouter les oeufs battu légèrement.

Incorporer la levure délayée. Ajouter ensuite le jus d'orange au fur et à mesure.

Ajouter le beurre et pétrir la pâte pendant 10 min approximativement. On obtient une pâte lisse et élastique.

Incorporer les pépites de chocolat.

Couvrir d'un torchon propre, placer dans un endroit chaud à l'abri des courants-d'air et laisser lever environ 90 minutes, la pâte doit doubler de volume.

Dégazer la pâte et façonner la brioche (pour ma part j'ai façonné une tresse mais vous pouvez aussi diviser la pâte en 3 boules que vous placerez dans un moule).

Déposer la pâte dans un moule préalablement beurre et farine.

Couvrir et laisser lever une seconde fois 30 minutes environ.

Préchauffer le four à 180 C (350 F). Badigeonner la surface de la brioche de lait.

Enfourner durant 25-30 minutes selon le four