

Assemblée Générale 24 Janvier 2023

Terrine de saumon

Ingrédients (12 pers)

Saumon frais 200g sans la peau
Saumon fumé 200g
Crevettes ou crabe 200g
Beurre salé température ambiante 200g
Crème fraiche entière épaisse 50g

Déroulement

Faire cuire saumon micro-ondes 5mn, nature ou simplement plongé dans court bouillon.

Enlever sa peau et couleur sombre.

Mixer les 4 ingrédients +ou- fonction de vos souhaits : effet rillettes ou mousse.

Chemiser un moule à cake (idéal moule jetable) verser la préparation et recouvrir d'une fine couche de crème.

Servir en tranches accompagné de toasts ou pain rustique et salade.

NB :

Ne pas descendre en dessous de 50g/ingrédients.

Profitez de promos et congelés vos ingrédients.

Galette à la frangipane

Ingrédients

Sucre 120g
Poudre d'amandes 120g
Beurre température ambiante 120g
Œufs 2
Pâte feuilletée 2

Déroulement

Mettre le beurre à température ambiante pour le travailler en pommade (120g).

Peser poudre d'amandes (120g) et (120g) de sucre.

Casser un œuf et le battre en omelette, l'incorporer, casser le 2ème et faire de même en conservant la moitié (pour badigeonner la galette).

Couper en petits morceaux le beurre et écraser la fourchette : mélange onctueux.

Version Thermomix

Mettre tous les ingrédients dans le bol.

Dérouler la 1ère pâte feuilletée .

Etaler pâte d'amande au milieu (bien laisser non recouvert sur 2cms)

Poser la fève

Avec 2 doigts ou pinceau, passer de l'eau sur le pourtour

Poser la 2ème pâte feuilletée

Souder les 2 pâtes avec un couteau en faisant des stries sur $\frac{1}{2}$ cm

Avec un pinceau, dorer le dessus de la galette

Faire un dessin sur le dessus avec la fourchette

Cuisson 20mn à 220° dans un four préchauffé

Galette des rois aux pommes

Ingrédients

pâte feuilletée: 2-6 pommes-60g de sucre-1 jaune d'oeuf pour la dorure-1 gousse de vanille

Déroulement

Compote

Préchauffer le four à 200 °C.

Éplucher les pommes, les vider et les couper en 4, puis recouper chaque quartier en 8.

Disposer les pommes et le sucre dans un récipient allant au micro-ondes.

Couvrir d'un film étirable et cuire pendant 4 à 5 min.

Fendre la gousse de vanille et gratter les graines.

Retirer ensuite le film et ajouter la vanille, puis filmer de nouveau et remettre à cuire durant 2 à 3 min.

Travailler au fouet et dessécher la compote dans une casserole sur un feu fort.

Mixer, débarrasser et laisser refroidir au réfrigérateur.

galette

Fouetter 1 jaune d'oeuf avec un peu d'eau pour réaliser la dorure.

Monter la galette : tailler un bord de 1 cm sur le 1er disque de pâte.

Sur le premier fond, garnir de compote sur 1 cm d'épaisseur (ne pas oublier la fève), puis badigeonner le bords avec un peu d'eau.

Refermer avec le 2e disque et veillant à ne pas avoir de bulles d'air.

Marquer ensuite les bords en quadrillant les côtés avec le dos de la lame du couteau.

Badigeonner de dorure et décorer avec la lame d'un couteau.

Enfourner la galette à 200 °C pendant 10 min, puis ramener la température à 180 °C et poursuivre la cuisson durant 20 min.

Laisser tiédir sur une grille avant de déguster.

Brioche des Rois

Ingrédients

400 g de farine T45
20 g de levure fraîche de boulanger
130 ml de lait tiède + environ 2 cuillers à soupe pour dorer
2 oeufs
4 c à soupe de sucre
1/2 c à café de sel
1 c à soupe d'eau de fleurs d'oranger ou rhum
120 g de beurre mou coupé en dés
1 fève

Dorure

jaune d'oeuf
1 pincée de fleur de sel
1 cuillère à soupe de crème liquide
Sucre perlé en grains

Déroulement

Tiédifier le lait 10 secondes au micro-ondes et y diluer la levure. Laisser reposer quelques minutes.

Dans le bol du robot, mettre la farine, le sucre, le mélange lait-levure et le rhum. Pétrir à vitesse lente (vitesse 1) pendant 2 minutes.

Ajouter le sel et les oeufs. Pétrir, toujours vitesse 1, pendant 5 minutes.

Ajouter le beurre en parcelles, pétrir à vitesse 2 pendant 10 minutes.

Puis augmenter la vitesse (vitesse 6) et pétrir encore 5 minutes.

Rassembler la pâte au centre du bol, couvrir d'un film alimentaire et laisser pousser à température ambiante pendant 3 heures.

Dégazer le pâton sur un plan de travail fariné, incorporer la fève et faire une boule.

Creuser un trou au centre avec l'index et le majeur farinés, l'élargir, puis faire tourner la couronne avec les 2 mains pour agrandir

suffisamment la couronne et le trou (afin qu'il ne se referme pas pendant la cuisson). Ma couronne mesure 20 cm de diamètre sur l'extérieur et le trou 9 cm de diamètre.

Poser la brioche sur une plaque perforée tapissée de papier sulfurisé et la couvrir d'un torchon propre et sec. Laisser lever 1h30.

Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante. Mélanger le jaune d'oeuf de la dorure avec la pincée de fleur de sel et la crème liquide.

Badigeonner la surface.

Saupoudrer abondamment de sucre perlé et enfourner 20 minutes à 160°

A la fin de cuisson, sortir la brioche et laisser refroidir entre 5 et 10 minutes. Puis la retirer du papier sulfurisé et la placer sur le plat de service. Laisser encore refroidir 15 minutes puis l'emballer de film alimentaire. Conserver à température ambiante, à l'abri de la lumière.