

## Assemblée Générale 26 janvier 2024

### 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 fraîche 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 des rois à la frangipane

#### Ingrédients

Crème pâtissière

250g lait entier

50g de sucre

3 jaunes d'œufs

25g de farine

Vanille

Crème d'amande

Sucre 65G

Poudre d'amandes 65g

Beurre température ambiante 65g

Œuf 1

Rhum

Pâte feuilletée 2

#### Déroulement

Faire crème pâtissière

Saladier chemisé jusque refroidissement

Mettre le beurre à température ambiante pour le travailler en pommade (65g.)

Peser poudre d'amandes (65) et (65g) de sucre.

Casser un œuf et le battre en omelette, l'incorporer,

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

### Version Thermomix

Crème pâtissière

Tous les ingrédients dans le bol. 12mn/Varoma/vit3,5 sans gobelet ou 120° pour TM31) Mettre tous les ingrédients dans le bol.

Crème d'amande

Bol refroidi Beurre 1mn/vit 4 sauf s'il est mou. Ajouter œuf, rhum, sucre et amandes 30sec/vit 4

Mélanger les 2 15sec/Vit3

Dérouler la 1ère pâte feuilletée.

Étaler la frangipane 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 ½ cm

Avec un pinceau, dorer à l'œuf, eau, pincée de sel) le dessus de la galette

Faire un dessin sur le dessus avec la fourchette

Cuisson 20mn à 220° dans un four préchauffé

## Galette aux pommes

### Ingrédients

Pâte feuilletée 2

5 pommes (Elstar - reinette)

60g de sucre

Gousse de vanille

### Déroulement

Peler et couper les pommes en fines lamelles

Mettre dans une poêle à sec avec le sucre et la vanille

Feu vif au départ et ensuite réduire et couvrir si besoin, les pommes doivent se compoter légèrement.

Piquer une pâte à tarte, étaler au milieu les pommes en laissant un bon cm autour.

Passer un peu d'eau sur le pourtour.

Déposer la seconde pâte, bien fixer les bords avec un repli, dorer à l'œuf et faire les dessins.

(Pour ma part, je fais une cheminée)

Cuisson 30mn à 220°

## Brioche Butchy aux pralines roses

### Ingrédients

500g de farine t45  
20cl de crème fraîche entière (ou allégée)  
10g de levure de boulanger(fraiche)  
2 œufs à température ambiante + Le lait entier ou ½ écrémé  
pour un poids total de 200G  
70g de sucre  
1 C Café de sel  
80g de pralines roses éclatées

### Déroulement

Mettre la levure émiettée avec 20g de lait (à décompter sur le poids total)

Micro-ondes : 10 sec afin de tiédir le mélange.

Ajouter farine-sucre-sel-crème fraîche-les 2 œufs(pesés)et compléter le poids des œufs avec le lait jusque 200G (y compris les 20g du début)

Battre énergiquement, déposer dans un grand saladier et recouvrir d'un linge afin d'éviter les courants d'air.

Au bout d'une heure environ, la pâte a doublé.

Se fariner les mains, chasser l'air de la pâte et former des boules (50 à 70g) et les poser dans un moule beurré et fariné (rien si silicone).

Laisser un bon cm entre chaque boule.

Recouvrir du linge et attendre 1h, badigeonner avec un jaune d'œuf délayé avec 1 c à café d'eau

Enfourner dans un four préchauffé à 150°

Cuisson 20mn à 170°.

### Version Thermomix

Déposer dans l'ordre indiqué

Levure émiettée-farine-sel-sucre-crème-2œufs pesés et compléter avec le lait

2mn/pétrin

Ajouter les pralines à la fin et redonner 30sec de pétrin