

RECETTE DU CHEF

Saucisson brioché, sauce au porto

Ingrédients pour 8 personnes :

- 2 saucissons de 500 gr à pocher

Pâte à brioche

- 250g de farine
- 5 g de sel fin
- 10 g de levure du boulanger
- 3 oeufs
- 125 g de beurre
- Lait pour mémoire

Sauce au porto

- 20g de beurre
- 40 g de carotte
- 40 g d'oignon
- 20 g d'échalotte
- 0.60l de fond brun de veau lié
- 0.04l de porto
- 40g de beurre (finition)

1 Confectionner la pâte a brioche : Disposer la farine en fontaine, délayer la levure avec le lait tiède. Verser le mélange au centre de la fontaine. Incorporer un peu de farine, les œufs puis le sel. Rassembler les éléments. Pétrir la pâte vigoureusement jusqu'à ce qu'elle devienne élastique. Incorporer le beurre en pomade.

Pétrir a nouveau. Débarrasser la pâte dans une calotte farinée

2 Pour la sauce meurette : Faire fondre 30g de beurre dans un poêle a feux doux. Ajouter les échalotes hachées et les lardons. Laisser fondre sans laisser colorer pendant 10 min. Ajouter le bouillon et 50cl de vin rouge. Laisser réduire de 2/3 à feu doux. Juste avant de servir, ajouter le persil haché et incorporer au fouet le reste du beurre en pommade. Rectifier l'assaisonnement, saler et poivrer.

3 Œufs pochés : Porter à frémissement 1l d'eau, 25 cl de vin rouge et le vinaigre dans une grande casserole. Casser chaque œuf séparément dans une jatte. Déposer délicatement 1 œuf dans l'eau bouillante et laisser pocher 3-4 minutes. Retirer l'œuf et l'égoutter sur du papier absorbant. Répéter l'opération pour chaque œuf.

4 Griller les tranches de pain de mie et les frotter avec l'ail.

5 Poser 2 œufs pochés dessus les pains griller et napper les œufs avec la sauce meurette

RECETTE DU CHEF

Crème brûlée à la myrtille

Ingrédients pour 12 personnes :

- 100g de myrtilles
- 3 œufs
- 3 jaunes d'œufs
- 150g de sucre
- 1l de crème
- PM : vanille
- PM : cassonade

1 Blanchir les œufs, les jaunes d'œufs, la vanille et le sucre. (Fouettez rigoureusement jusqu'à ce qu'une belle mousse se forme)

2 Ajouter la crème et bien mélanger à l'aide d'un fouet

3 Incorporer les myrtilles et mélanger.

4 Remplir 12 ramequins à crème brûlée.

5 Disposer les ramequins dans une plaque avec un fond d'eau. Cuire 30 min à 130°.

6 Une fois refroidi saupoudrer de cassonade et faire caraméliser avec un chalumeau ou à la salamandre au four.

BON APPETIT