

12 novembre 2013

Soirée Papilles et pupilles

SOIREE RENCONTRE AVEC ANNE LATAILLADE DU SITE PAPILLES ET PUPILLES BIBLIOTHEQUE DES CAPUCINS—SUITE DE LA SEMAINE DU GOUT

POTAGE DE POTIRON

POUR 6 PERSONNES

- * 1 kg de courge bleue de Hongrie
- * 1 litre de lait
- * 2 cubes de volaille
- * 1 boîte de marrons
- * Beurre

Cuire à la cocotte, les morceaux de potiron, le lait et les bouillons cubes, 30 minutes

Mixer

Et servir avec des châtaignes revenues à la poêle dans un peu de beurre et émiettées .

PETITS FEUILLETES SALES

À la sauce tomate et anchois,
Tomates herbes de Provence,
Pommes et magret de canard séché

Selon l'inspiration et ce que nous avons!

POIREAUX CROUSTILLANTS

Pour 4 personnes:

- * 3 poireaux lavés
- * 60 g de parmesan
- * 2 gousses d'ail
- * 2 belles branches de thym frais
- * 1 zeste de citron
- * 60 g de chapelure
- * Huile d'olive

Plonger les poireaux 7 minutes dans l'eau bouillante salée
Amalgamer avec les doigts, chapelure, parmesan, zeste,
thym, ail écrasé, poivre.

Egoutter et couper les poireaux en 2 dans la longueur.

Face coupée sur le haut sur une plaque.

Un filet d'huile sur les poireaux.

Recouvrir de la chapelure

Enfourner à 190°C et laisser dorer (15-20 minutes)

FEUILLETES AUX POMMES ET NOIX CAMELISEES

Participants:

Anne

Fatima

Suzanne

Marie-Laurence

Jean-Philippe

Bernard

Catherine

Martine

Françoise

Marie

Robin

Thierry

Christine

Sophie.....

- * 1 pâte feuilletée

- * 6 à 8 pommes

- * 100 g de sucre

- * 50 g de beurre

- * 1 pincée de sel

Couper les pommes en lamelles

Dans une poêle, faire fondre le sucre sans eau.

Ajouter le beurre et le sel, dès que ça blondit.

Sortir du feu, ajouter les pommes

Puis remettre sur le feu et laisser cuire 2 minutes.

Disposer les pommes sur des petits ronds ou carrés de pâte

Cuire à 180°C, 35 minutes ou à 200°C, 20 minutes.

Ajouter les cerneaux de noix caramélisés par-dessus.

