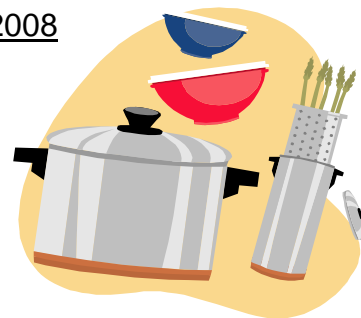


ECHANGE CULINAIRE DU 17 OCTOBRE 2008

## RECETTE DE LA BLANQUETTE

Offreuse : Anique



### Ingrédients : (pour 4 personnes) :

800 gr de viande (sauté de veau, ou dinde, ou poulet et même poisson)  
1 kg de pommes de terre Roseval ou du riz  
25 gr de beurre  
2 à 3 cuillères de farine  
1 oignon  
1 œuf  
1 petit pot de crème fraîche (20 cl)  
Champignon (facultatif)  
2 clous de girofle  
Laurier, thym, estragon frais  
Sel et grains de poivre

CUISSON 1H30

.....

Dans un faitout faire bouillir de l'eau avec : un oignon (piqué de clous de girofle), du laurier, du thym, des grains de poivre, du sel et les aromates que vous aimez.

Laisser bouillir 5 minutes.

Mettre la viande et laisser sur feu doux pendant 10 minutes.

Arrêter le feu.

Dans une cocotte, mettre la matière grasse pour faire un roux blond, ajouter la farine en remuant avec un fouet puis mouiller avec l'eau de cuisson tout en continuant de remuer.

Mettre la viande dans cette sauce et ajuster l'assaisonnement, laisser cuire à petit feu  $\frac{3}{4}$  heure environ.

Au bout de ce temps, ajouter les pommes de terre épluchées et éventuellement coupées en deux dans le sens de la longueur (suivant la grosseur).

Laisser cuire de nouveau  $\frac{1}{2}$  heure supplémentaire.

Vérifier la cuisson.

Quand le tout est cuit, mettre la viande et les pommes de terre dans un plat. Hors du feu, battre un jaune d'œuf et la crème fraîche, ajouter un peu de sauce puis transférer dans la cocotte avec le reste de la sauce, saupoudrer d'estragon frais ciselé.

Napper la viande et les pommes de terre.

Pour un plat plus festif, on peut mettre quelques champignons 10 minutes avant la fin de la cuisson.

La blanquette se déguste en écrasant dans l'assiette les pommes de terre que l'on nappes de sauce.

Fermez les yeux, c'est divin !



Pour le vin un Bourgueil ou Chinon.

ECHANGE CULINAIRE DU 17 OCTOBRE 2008

**GATEAU AU CHOCOLAT**

(façon Mamie)

Offreur : Jacques



Pour 6 à 8 pers :

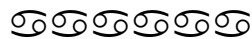
Œufs : 5

Chocolat à croquer : 100 grammes

Beurre doux : 100 grammes

Farine : 100 grammes

Sucre : 250 grammes



Mélanger bien, les jaunes d'œuf et le sucre que ce soit bien mousseux

Faire fondre le chocolat et le beurre sans bouillir

Mélanger aux jaunes d'œuf et au sucre, mettre la farine et bien mélanger le tout

Battre les blancs en neige ferme, les ajouter délicatement à la préparation

Mettre dans un moule à savarin et faire cuire au four, à feu doux th 5/6 pendant environ 30 minutes

**ENSUITE REGALEZ VOUS**

