



ECHANGE CULINAIRE DU 19 DECEMBRE 2008

MOUSSE DE FROMAGE BLANC AU COEUR LIQUIDE
offre de Marie

Préparation : 30 mn environ - Cuisson : 5 mn - Réfrigération : 1 h.

Ingrédients pour 4 personnes :

15 cl de jus de cranberry ou canneberge nature
200 g de fromage blanc à 40 % de mat. Grasse
50 g de mascarpone
8 spéculoos
1 feuille de gélatine
2 blancs d'œufs
3 cuillères à soupe de lait
50 g de sucre

Préparation :

Verser le jus de cranberry dans une petite casserole et porte à ébullition sur feu moyen. Après 5 à 7 minutes, il aura réduit de moitié.

Le verser dans un bac à glaçons, laisser refroidir et mettre au congélateur.

Faire tremper la gélatine 10 mn dans un bol d'eau froide.

Faire chauffer le lait, retirer du feu et ajouter la gélatine essorée. Mélanger.

Monter les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre.

A part, fouetter le fromage blanc et le mascarpone et ajouter le lait à la gélatine.

Incorporer délicatement aux blancs en neige. Mélanger.

Garnir le fond de quatre verres de spéculoos émiettés. Les remplir de mousse. Déposer un glaçon de cranberry au centre et terminer de remplir les verres de mousse en recouvrant bien les glaçons.

Réserver 1h au réfrigérateur avant de servir.



ECHANGE CULINAIRE DU 19 DECEMBRE 2008 (suite)

CARI DE POULET

offre de Marie

Ingrédients pour 4 personnes:

- 8 à 10 pilons de poulet ou un poulet entier à découper en morceaux
- 1 petite boîte de tomates entières ou 6 à 7 tomates fraîches
- 3 ou 4 oignons suivant leur taille
- 4 ou 5 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre
- Huile, piment, thym, sel, poivre

Préparation (10 minutes) – Cuisson (60 minutes)

Mettre le poulet à cuire avec un fond d'huile.

Découper en tout petits morceaux l'oignon, l'ail et le gingembre.

Retirer le poulet une fois cuit.

Faire revenir l'oignon, puis l'ail et le gingembre. Rajouter quelques branches de thym.

Verser les tomates. Saler, poivrer et pimenter.

Rajouter le poulet et laisser mijoter à feu doux durant une heure.