

Velouté aux champignons et noisette, vacherin fondant

(revue cuisine et vins)

Facile et abordable Prép. : 10 min. cuisson : 20 min.

Pour 4 personnes :

500g de champignons de Paris
150 g de châtaignes pelées (surgelées ou en bocal)
4 lamelles de vacherin (ou autre fromage)
1 échalote
1 cuil. à s. bombée de purée de noisettes (type Jean Hervé)
12 noisettes
8 cl de lait demi-écrémé (ou de crème liquide)
1 bouillon cube
1 c. à s. d'huile d'olive, sel, poivre

Préparation :

1. Pelez et émincez l'échalote. Retirez les bouts terreux et brossez les champignons. Coupez-les en morceaux.
2. Faites chauffer l'huile à feu moyen dans un faitout à fond épais. Mettez l'échalote émincée et 1 pincée de sel, remuez jusqu'à ce qu'elle devienne translucide. Ajoutez les champignons, faites revenir sans cesser de remuer environ 5 min. Réservez-en quelques-uns.
3. Versez de l'eau à hauteur dans le faitout, ajoutez les châtaignes et le cube de bouillon puis couvrez. Faites cuire à feu doux 10 min.
4. Hors feu versez le lait (ou la crème), la purée de noisettes et poivrez. Mixez et rectifiez l'assaisonnement.
5. Faites torrifier les noisettes à sec dans une poêle puis concassez-les.
6. Versez le velouté bien chaud dans 4 tasses (ou assiettes creuses), déposez une lamelle de vacherin, décorez des champignons réservés et saupoudrez de noisettes.

La recette du véritable gâteau basque (transmis par Jacques)

Les pâtisseries « EGUZKIA » gardiens du savoir faire du véritable gâteau basque traditionnel vous livrent leur recette.

Pour la pâte :

300 g de farine	3 pincées de sel
120g de beurre	200 g de sucre cristallisé
2 œufs	2 c. à s. de rhum ou de vanille liquide
1 sachet de levure chimique.	

Pour la crème :

½ l de lait entier	3 œufs
125 g de sucre semoule	40 g de farine
2 c. à s. de rhum ou de vanille liquide	

Préparation :

1. Dans un saladier mélanger le beurre ramolli et le sucre cristallisé, puis ajouter la farine, la levure, les œufs, le sel et l'arôme. Mélanger jusqu'à formation d'une boule de pâte qu'il faudra laisser durcir au réfrigérateur à +4°C.
2. La crème : Dans un bol, fouetter les œufs et le sucre semoule, ajouter la farine et bien mélanger. Porter le lait à ébullition, précipiter la moitié du lait dans le bol contenant la préparation, fouetter quelques instants puis remettre cette préparation dans le reste du lait resté dans la casserole. Porter à ébullition sans cesser de remuer, pendant 3 à 4 minutes. La crème doit être bien prise. Ajouter le rhum en fin de cuisson et laisser refroidir à température ambiante.
3. Pendant ce temps, beurrer un moule de 22 cm de diamètre, le fariner. Prendre la pâte, la travailler légèrement et l'étirer sur une épaisseur de 4 à 5 mm. En prendre un peu plus que la moitié pour garnir le moule, abaisser les bords. Une fois la crème refroidie, garnir le moule. Allonger la pâte restante pour faire le « couvercle ». Le dorer à l'œuf et le rayer à l'aide d'une fourchette. Cuire à 160°C durant 40 min. environ.

Ne le dégustez que bien refroidi, et même le lendemain, il n'en sera que meilleur.