

Mille-Feuilles de Carrelet façon cordon bleu

Préparation : 20mn Cuisson : 20mn Facile Bon marché

Pour 4 personnes

- 500gde filets de carrelet frais ou décongelé
- 4 grandes tranches fines de jambon blanc
- 4 tranches de fromage (gouda, cheddar, gruyère, comté)
- 2 cuil à soupe d'échalotes ciselées 15cl de vin blanc sec
- 2 cuil à soupe de chapelure 1 cuil à soupe d'huile
Sel Poivre

Technique

1-Préchauffer le four à 180° (th 6) et huiler 1 plat à four

2-Dans une casserole, faire réduire le vin blanc avec les échalotes à feu vif jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide

3-Eponger les filets de poisson dans du papier absorbant. Couper les tranches de jambon en deux. Poser 4 demi tranches au fond du plat ; les recouvrir de filets de poisson ; verser la réduction d'échalotes, saler, poivrer ; remettre un morceau de jambon, puis les tranches de fromage ; poudrer de chapelure . Enfourner pour 10 à 15 mn . Servir chaud.

Vin : entre-deux-mers (blanc du bordelais)

Fondue de Poireaux

Préparation : 15mn Cuisson : 30mn Facile Bon marché

Pour 4 personnes

- 1kg de poireaux 20g de beurre 1 cuil à soupe de crème épaisse

Technique

Dans une cocotte, faire fondre le beurre, ajouter le poireau coupé en rondelles, saler, poivrer. Laisser compoter 30mn à découvert en remuant souvent. Ajouter la crème, mélanger et poursuivre la cuisson 5 mn . Servir chaud. Accompagne poisson et viande.

Charlotte aux Pommes

Préparation :40mn Réfrigération :30mn Cuisson :1h45 Délicat Bon marché

Pour 8 personnes

- 10 pommes reinettes
- 500g de beurre ½ sel
- 20 tranches de pain de mie sans croûte
- 200g de sucre
- 20cl de jus de pomme
- Le jus de 2 citrons
- 2 cuillères à soupe de calvados

Technique

1-Peler les pommes, les épépiner et les couper en cubes. Les mettre dans une cocotte et les faire compoter à feu doux avec le sucre, le jus de pommes, le jus des citrons et le calvados. Remuer jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide. Mettre la compote à refroidir dans un saladier, puis la placer au réfrigérateur pendant 30mn

2-Clarifier le beurre : dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu doux ; écumer la pellicule blanche qui se forme à la surface ; verser doucement le beurre dans un saladier en laissant le reste de pellicule blanche (petit lait) au fond de la casserole. Laisser tiédir

3-Couper chaque tranche de pain de mie en 2 rectangles. Les tremper rapidement dans le beurre clarifié et tapisser les bords et le fond d'un moule à charlotte de 20cm de diamètre (qui va au four)

4-Préchauffer le four à 170° (th 6). Verser la compote bien froide dans le moule jusqu'à mi hauteur. Couvrir avec une couche de pain de mie trempé dans le beurre, puis ajouter le reste de compote. Terminer par le reste de pain de mie imbibé de beurre

4-Enfourner la charlotte. Au bout de 30mn la couvrir d'une feuille de papier alu (ou de cuisson) et poursuivre la cuisson 45mn. A la sortie du four, tasser légèrement le dessus du gâteau avec une assiette.

5-Démouler tiède et servir à température ambiante