

POT au FEU de MORUE à la PORTUGAISE

Préparation ! 30 mn Cuisson : 1 heure Facile Abordable

Plat

Pour 4 personnes

1 filet de morue salée de 600g environ
5 carottes, 6 pommes de terre, 1 navet, 1 fenouil, 2 blancs de poireaux
1 oignon, 1 tête d'ail, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym
1 verre de vin blanc sec, 1 litre d'eau,
1 c à c de moutarde, 1 jaune d'œuf huile d'olive, poivre (5 baies), piment d'Espelette

Technique

- 1- Préparer la morue : la veille rincer la morue sous l'eau froide. Faire tremper dans l'eau froide toute la nuit en la plaçant dans une passoire
- 2- Eplucher et laver tous les légumes, l'oignon et 6 gousses d'ail.
- 3- Hacher séparément l'oignon et l'ail. Verser de l'huile dans un faitout (cocotte ou sauteuse). Y faire revenir l'oignon à feu très doux. Lorsqu'il est transparent, verser le vin blanc. Ajouter le laurier, le thym et un peu de feuillage de fenouil. Faire réduire de moitié pour concentrer les saveurs, puis ajouter l'ail
- 4- Couper les carottes navet et fenouil en bâtonnets
- 5- Verser l'eau froide sur la réduction ainsi que le poivre et le piment d'Espelette, couvrir. Porter à ébullition et ajouter les légumes ; faire cuire 15mn.
- 6- Couper les poireaux en tronçons et les pommes de terre en quartiers
- 7- Faire la sauce aioli : Dans un bol écraser l'ail avec un pilon pour obtenir une pâte. Ajouter 1 jaune d'œuf, la moutarde et un peu de piment. Bien mélanger avec un fouet ou une cuillère de bois. Attendre 1 mn. Ajouter très doucement l'huile d'olive en filet pour monter la sauce comme une mayonnaise.
- 8- Ajouter le poireaux et les pommes de terre dans le faitout et prolonger la cuisson de 15mn. Déposer la morue côté peau sur les légumes. Porter à ébullition, baisser le feu et faire pocher 15 mn
- 9- Déposer le contenu du fait tout dans un plat de servir chaud. Servir avec des tranches de pain grillées et l'aioli à part.

CHARLOTTE au CHOCOLAT

Préparation : 1h30 Cuisson : 10mn Assez facile abordable

Dessert

Pour 10 personnes

Biscuit 180g de blanc d'œuf, 150g de sucre semoule, 120g de jaunes d'œuf, 150g de farine
50g de sucre glace

Mousse au chocolat : 250g de chocolat noir à 70 °°, 250g de beurre doux, 10 œufs 200g de sucre semoule 3 cuil à soupe de Grand Marnier ou Cointreau

Technique

1-Faire le biscuit : Monter les blancs en neige à l'aide d'un batteur. Incorporer petit à petit le sucre puis les jaunes et fouetter pendant quelques secondes. Ajouter la farine tamisée
Etaler soigneusement la pâte sur du papier sulfurisé. Saupoudrer la pâte de sucre glace.
Cuire au four (à chaleur tournante) à 180° pendant une dizaine de minutes

2-Faire la mousse au chocolat : Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie et refroidir aussitôt sans le faire durcir
Séparer les blancs des jaunes Blanchir les jaunes avec le sucre en les fouettant. Ajouter le Grand Marnier (ou le Cointreau).
Monter les blancs en neige pas trop ferme
Mélanger le chocolat froid avec les jaunes blanchis, puis incorporer délicatement les blancs en neige
Mouler le biscuit dans un cercle à pâtisserie. Faire un fond et des bandes pour le contour (ou garnir un moule à manqué garni d'un film ; imbiber légèrement de Grand-Marnier (ou Cointreau) pour éviter que la pâte soit trop sèche. Remplir de mousse au chocolat et réserver au congélateur ou au réfrigérateur