



INGRÉDIENTS POUR 6 PERS. :

- 200 g de pâte brisée
- 100 g de lard fumé
- 2 œufs
- 80 g de crème fraîche liquide
- 120 g de fourme d'Ambert
- 15 g de beurre
- Farine
- sel et poivre

Fiche technique entrée

QUICHE AUVERGNATE À LA FOURME D'AMBERT

DÉROULÉ :

- Abaissez la pâte brisée sur un plan de travail préalablement fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Préchauffez le four à 220 °C (therm. 8).
- Beurrez un moule à tarte, foncez-le avec la pâte.
- Piquez le fond avec une fourchette.
- Découpez le lard en lardons.
- Faites-les blanchir 5 minutes dans l'eau bouillante.
- Egouttez-les bien.
- Cassez les œufs dans un saladier et battez-les en omelette.
- Incorporez la crème fraîche, la fourme d'Ambert en petits morceaux, les lardons, salez et poivrez.
- Versez la préparation sur la pâte et enfournez immédiatement pendant 30 minutes.





INGRÉDIENTS POUR 6 PERS. :

- 1,4 kg de jarret de bœuf avec os ou 1,2 kg de paleron de bœuf
- 1 carotte
- 7 oignons (6 + 1)
- Thym et laurier
- 5 cl d'huile

- 3kg de pomme de terre
- ½ litre de lait et ½ litre de crème
- 250 g de champignons de votre choix
- 2 gousses d'ail hachées finement
- Sel, poivre

Fiche technique plat

MIJOTÉ DE BŒUF AUX OIGNONS

GRATIN FORESTIER

DÉROULÉ :

- Mette en cuisson le bœuf avec une garniture aromatique : carotte et 1 oignon en morceau le thym et le laurier.
- Laisser cuire 3h30 à 4h à couvert tout doucement.
- Garder ½ litre de bouillon de cuisson.
- Refroidir le bœuf et enlever l'os, le gras en excès.
- Découper le bœuf froid en cube de 2 cm au carré.
- Pendant la cuisson du bœuf, éplucher et ciseler les oignons.
- Ensuite, faites-les revenir dans l'huile doucement jusqu'à coloration croustillante et ajouter le bœuf avec le bouillon.
- Laisser alors réduire le jus de bœuf et compoter le tout doucement.
- Assaisonner

- Pour le gratin, disposer une rangée de pommes de terre dans le fond d'un plat à gratin, ensuite, une couche de champignons bien revenus à la poêle et de nouveau une couche de pommes de terre. Ajouter l'ail.
- Mouiller avec le lait et un peu d'eau si besoin, un papier d'aluminium dessus et cuire 40 minutes à 180°C.
- Vérifier la cuisson avec un couteau, enlever l'aluminium et verser la crème.
- Finir de colorer le gratin forestier.





INGRÉDIENTS POUR 8/10 PERS. :

- 500 g de mascarpone
- 500g de crème
- 160g de sucre
- 250 g de Crème de châtaigne
- 20 à 25 biscuits à la cuillère
- 50 g d'eau + 50 g de sucre (sirop)
- 5 cl de Birlou (facultatif, liqueur de pomme et châtaigne)
- 2 Marrons glacés (facultatif pour la décoration)

Fiche technique dessert **TIRAMISU À LA CHÂTAIGNE**

DÉROULÉ :

- Mettre dans un batteur ou au fouet électrique le mascarpone, la crème et le sucre jusqu'à ce que le mélange épaississe et incorporer doucement la crème de châtaigne.
- Préparer des verrines, coupes, ou autres.
- Monter les tiramisus en commençant par le mélange à tiramisu, le biscuit à la cuillère imbibé de sirop au Birlou et de la crème à tiramisu pour finir.
- Terminer avec des éclats de marrons glacés en décoration.
- Mettre au réfrigérateur.

