

Atelier Halloween-

Velouté de courge et son œil d'œuf



Ingrédients

- 1 kg de courge (butternut, potimarron ou autre selon préférence)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 litre de bouillon de légumes ou de volaille
- 20 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de muscade
- Sel et poivre
- Feuilles de coriandre ou persil
- 4 œufs extra-frais
- 1 litre d'eau
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc

Directions

- Éplucher la courge et retirer les graines. Couper la chair en dés.
- Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive et y faire revenir l'oignon et l'ail finement hachés jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- Ajouter les dés de courge et bien mélanger. Verser le bouillon chaud jusqu'à couvrir les légumes. Laisser cuire à feu doux pendant environ 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la courge soit tendre.
- Une fois la courge cuite, retirer du feu et mixer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une texture bien lisse.
- Ajouter la crème fraîche (ou de coco) et bien mélanger. Assaisonner avec du sel, du poivre et une pincée de muscade. Réchauffer à feu doux sans faire bouillir.
- Pendant ce temps, remplir une grande casserole d'eau et porter à frémissement (l'eau doit être chaude mais non bouillante, environ 80-85°C).
- Ajouter une cuillère à soupe de vinaigre blanc. Le vinaigre aide à coaguler le blanc d'œuf rapidement pour former une belle forme autour du jaune.
- Casser un œuf dans un petit ramequin ou une tasse pour faciliter son transfert dans l'eau.
- Avec une cuillère, créer un léger tourbillon dans l'eau frémissante pour aider le blanc à s'enrouler autour du jaune.
- Glisser délicatement l'œuf dans l'eau au centre du tourbillon.
- Laisser cuire pendant 3 minutes pour un œuf avec un jaune bien coulant. Le blanc doit être cuit mais le jaune encore liquide.
- À l'aide d'une écumoire, retirer délicatement l'œuf de l'eau.
- Égoutter brièvement sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'eau puis déposer dans un bol.
- Verser le velouté sur l'œuf, garnir avec quelques graines de courge grillées et des herbes fraîches si souhaité.

Atelier Halloween-

Magret de canard au cassis accompagné de sa purée de vitelottes.



Ingrédients

Magret de canard au cassis :

- 2 magrets de canard
- 150 g de cassis frais (ou surgelés)
- 5 cl de crème de cassis (liqueur)
- 10 cl de fond de veau
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 échalote
- 20 g de beurre
- Sel et poivre

Purée de vitelottes:

- 500 g de pommes de terre violettes (type Vitelotte)
- 20 g de beurre
- 5 cl de crème liquide entière
- Sel et poivre
- Muscade (facultatif)
- Quelques brins de ciboulette ou de persil pour la décoration

Directions

- Préparer le magret de canard : Inciser le gras - Quadrillez la peau des magrets avec un couteau en faisant des entailles croisées (sans entailler la chair).
- Dans une poêle bien chaude, placez les magrets côté peau vers le bas pour faire fondre la graisse. Laissez cuire environ 6 à 8 minutes à feu moyen jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et croustillante. Retournez ensuite les magrets et laissez cuire encore 3 à 4 minutes pour obtenir une cuisson rosée (plus ou moins selon vos préférences).
- Sortez les magrets de la poêle, enveloppez-les dans du papier aluminium et laissez-les reposer quelques minutes.
- Sauce au cassis : Dans la poêle où vous avez cuit les magrets, retirez l'excédent de graisse. Faites revenir l'échalote finement ciselée dans le beurre jusqu'à ce qu'elle devienne translucide.
- Ajoutez la crème de cassis et laissez réduire quelques instants. Ajoutez ensuite le fond de veau, les cassis et le miel. Laissez mijoter à feu doux pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.
- Rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre selon vos goûts.
- Épluchez les pommes de terre violettes et coupez-les en morceaux pour réduire le temps de cuisson. Faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres (vérifiez avec la pointe d'un couteau).
- Égouttez les pommes de terre et remettez-les dans la casserole. Écrasez-les à l'aide d'un presse-purée ou d'une fourchette, en veillant à garder une texture légèrement grumeleuse.
- Ajoutez le beurre et la crème liquide. Mélangez délicatement jusqu'à obtenir une consistance homogène. Assaisonnez avec du sel, du poivre et un peu de muscade si désiré.

Atelier Halloween-

Panna Cotta aux fruits rouges et son œil ensanglanté.



Ingrédients

- 50 cl de crème liquide entière
- 50 g de sucre
- 2 feuilles de gélatine (ou 1 cuillère à café d'agar-agar)
- 1 gousse de vanille ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 200 g de fruits rouges (framboises, fraises, myrtilles, ou un mélange)
- 50 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 6 litchis au sirop (ou frais, dénoyautés)
- 6 myrtilles ou raisins noirs

Directions

- Préparer la gélatine : Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes pour les ramollir. Si vous utilisez de l'agar-agar, ce sera à intégrer directement dans la crème lors de l'ébullition.
- Dans une casserole, versez la crème liquide, ajoutez le sucre et la gousse de vanille fendue en deux (ou l'extrait de vanille). Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le mélange frémissse légèrement.
- Ajouter la gélatine : Retirez la casserole du feu, enlevez la gousse de vanille et ajoutez la gélatine ramollie (ou l'agar-agar si vous l'utilisez, mais vous devrez le faire bouillir avec la crème). Mélangez bien pour la dissoudre complètement.
- Verser dans les moules : Répartissez la préparation dans des verrines ou des ramequins.
- Laissez tiédir, puis placez-les au réfrigérateur pendant au moins 4 heures pour que la Panna Cotta prenne.
- Cuisson du coulis : Dans une casserole, faites chauffer les fruits rouges avec le sucre et le jus de citron à feu doux pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à obtenir une consistance de coulis. Mixez ensuite le mélange et passez-le à travers un tamis pour éliminer les pépins.
- Laissez refroidir et réservez au frais.
- Préparer les litchis : Égouttez les litchis si vous utilisez ceux au sirop.
- Assembler l'œil : Placez une myrtille ou un raisin noir dans chaque litchi pour imiter la pupille de l'œil.
- Ajoutez quelques gouttes de coulis de fruits rouges sur chaque litchi pour un effet d'œil « ensanglanté ».