

Cours de Cuisine



Un moment
de plaisir !

4 personnes

- ◆ Potage Cultivateur
- ◆ Tarte à l'alsacienne

INGREDIENTS

Potage Cultivateur

- ◆ 1 poireau
- ◆ 1 carotte
- ◆ 1 navet
- ◆ 1 céleri branche
- ◆ ¼ de chou vert
- ◆ 400 g de pommes de terre
- ◆ 40 g d'haricots vert
- ◆ 100 g de poitrine de porc salé
- ◆ 40 g de petits pois
- ◆ Gros sel P.M
- ◆ Poivre P.M
- ◆ 160 g de baguette
- ◆ 80 g de gruyère râpé

Pâte brisée

- ◆ 250 g de farine
- ◆ 25 g de sucre
- ◆ 5 g de sel
- ◆ 125 g de beurre
- ◆ 1 jaune d'œuf
- ◆ 5 g d'eau
- ◆ 40 g de farine pour abaisser
- ◆ 10 g de beurre pour les cercles

Garniture

- ◆ 600 g de pommes
- ◆ ½ citron

Appareil à crème prise sucré

- ◆ 1 jaune d'œuf
- ◆ 2 œufs entiers
- ◆ 50 g de sucre semoule
- ◆ 20 cl de lait
- ◆ 10 cl de crème
- ◆ Vanille liquide P.M

PREPARATION

Préparation du potage cultivateur

- ◆ Tailler les légumes
- ◆ Tailler la poitrine en lardons et les blanchir pendant 5 min
- ◆ Faire suer les lardons, ajouter le poireau, la carotte, le navet et le céleri
- ◆ Mouiller avec 2 litres d'eau froide, puis saler
- ◆ Ensuite, porter à ébullition et ajouter le chou
- ◆ Laisser cuire pendant 15 min
- ◆ Ajouter les pommes de terre taillées en paysanne
- ◆ Laisser cuire à nouveau pendant 5 min.
- ◆ Pendant ce temps, faite cuire à l'anglaise les haricots verts et les petits pois
- ◆ Détailler le pain en tranche, puis le sécher au four
- ◆ Avant de dresser le potage, vérifier l'assaisonnement

Préparation de la tarte à l'alsacienne

- ◆ Confectionner la pâte brisée vu pendant le cour.
- ◆ Préparer les pommes
- ◆ Foncer la tarte
- ◆ Confectionner l'appareil à crème prise sucré
- ◆ Garnir la tarte
- ◆ Cuire les tartes à 200 °C pendant 25 à 30 min

**A vous de jouer maintenant !
Soyez de vrais petits chefs ...**