

Madeleine au mélilot et insert de gelée de coing

Recette pour 12 madeleines de 30 gr.

Ingrédients :

- 90 gr. de farine mi-blanche
- 3 gr. de levure chimique
- 2 œufs entiers
- 40 gr. de sucre
- 90 gr. de beurre frais
- 1 càs de mélilot séché
- 1 coing

Méthodologie :

- 1) Faire fondre le beurre avec le mélilot jusqu'à obtenir une couleur noisette, laisser refroidir puis filtrer.
- 2) Mélanger l'œuf et le sucre et fouetter jusqu'à l'obtention d'une mousse.
- 3) Ajouter la farine et la levure puis mélanger.
- 4) Ajouter le beurre « mélilot » et mélanger.
- 5) Laisser reposer au frais 24 heures.
- 6) Préchauffer le four à 180°.
- 7) Déposer une partie de la masse madeleine puis ajouter à la poche à douille, l'insert coing dans les moules et recouvrir avec le reste de l'appareil madeleine
- 8) Cuire 9 minutes et laisser refroidir avant de démouler.

Recette pour la gelée de coing

- 1) Couper le coing en 4 et enlever les pépins, mettre dans un linge fermé à l'aide de ficelle, immerger dans de l'eau et cuire 1 heure de temps
- 2) Déposer l'ensemble (linge/fruits) dans une passoire avec un récipient durant une nuit
- 3) Récupérer le jus en pressant les fruits à travers le linge
- 4) Selon le poids du jus, ajouter l'équivalent de 80% de sucres (50% sucre blanc et 50% sucre gélifié), cuire à bouillon, ajouter 4 gr d'agar agar au litre de jus, puis verser dans un récipient, prendre au frais.

C'est prêt... bon appétit !

Boulettes de porc gruériennes et poireau à la crème

Recette pour 20 boulettes

Ingrédients :

- 600 gr. de porc haché
- 100 gr. de vacherin coupés en dés
- 400 gr. de poireau
- 2 dl de crème 35%
- 50 gr. de graines de courges
- 50 gr. de graines de tournesol
- 50 gr. de panure ou de polenta
- 3 œufs entiers
- 150 gr. de farine
- 1 dl d'huile d'olive
- Sel et poivre

Méthodologie :

- 1) Torrifier les graines 8 minutes à 200°, refroidir et les concasser grossièrement.
- 2) Assaisonner le porc avec 8 gr. de sel et mélanger.
- 3) Couper le vacherin en dés (environ 5 gr.).
- 4) Façonner les boulettes, incérer le fromage et bien refermer de viande.
- 5) Préparer 3 récipients ; dans le 1^{er}, les œufs battus au préalable, dans le 2^{ème} mettre farine et le dernier, la panure/polenta et les graines concassées.
- 6) Passer les boulettes dans la farine, puis dans les œufs battus puis dans le mélange panure/graines.
- 7) Poêler les boulettes à l'huile d'olive puis enfourner 5 minutes (180°).
- 8) Emincer le poireau, le laver, le cuire pendant 5 minutes dans une casserole avec un fond d'eau.
- 9) Ajouter 2 dl de crème et cuire à frémissement.
- 10) Rectifier l'assaisonnement.
- 11) Servir les boulettes sur un lit de poireau.

C'est prêt... bon appétit !