

Feuillette Lorraine

Ingrédients duxelle:

Pleurotes 70 grs
Champignons Paris 180 grs
Echalotes 200 grs
Jaunes d'oeuf 2
Beurre 20 grs
Huile d'olive 1 cuillère à soupe

Ingrédients chapelure:

Graines de courge 40 grs
Pain sec 70 grs

Ingrédients Sauce:

Ail 2 gousses
Crème fraîche liquide 30 cl
Herbes fraîches vertes du jardin 1 beau bouquet

Ingrédients viandes:

Boeuf à steack 200 grs (faux filet ou rumsteack)
Veau à escalope 400 grs (noix ou sous noix)

Ingrédients garniture:

Pommes de terre 8 épluchées et cuites à l'eau 15 minutes coupées en 2, évidées.
On mélange l'intérieur des pommes de terre avec le reste de duxelle

Duxelle: broyer les champignons et échalotes dans un robot jusqu'à l'obtention d'une pâte un peu épaisse assaisonnée sel poivre. Chauffer dans une casserole avec la matière grasse (huile et beurre). Dessécher, refroidir et ajouter les jaunes d'oeuf, mélanger et réserver.

Les Feuillettes:

Escaloper le bœuf (2 tranches larges) et le veau très finement (4 escalopes); aplatir les viandes entre 2 feuilles de papier sulfurisé huilées. Monter les Feuillettes (veau, duxelle, boeuf, duxelle, veau) sel poivre.

Paner les Feuillettes (2oeufs, chapelure), faire revenir dans la matière grasse de part et d'autre à feu doux.

Enfourner à four chaud (180°) pendant 10 minutes avec les pommes de terre farcies juste le temps pour terminer la sauce aux herbes et à l'ail:

Réduire la crème liquide avec l'ail et à la fin ajouter les herbes fraîches hachées;

Pour compléter l'assiette un légume vert, tombée de poireaux ou épinard frais ou choux avec beurre sel poivre.

« Croustillant de banane et sa sauce chocolat »

Ingrédients:

Petites bananes martinique 4
Feuilles de brick 4
Chocolat 150 grs
Miel 2 cuillères à soupe
Beurre 50 grs
Crème liquide 15 cls
Rhum vieux Martinique 20 cls
Noix de coco rapée 50 grs

Recette:

Eplucher et couper les extrémités des bananes, badigeonner la feuille de brick de beurre fondu. Rouler les bananes dans la noix de coco, emballer dans la feuille de brick. Rouler la préparation dans la noix de coco, enfourner à 200 ° pendant 10 minutes, pendant ce temps on fait fondre le chocolat au bain marie avec 5 cls de rhum, le miel, le beurre et la crème liquide. On tourne avec une spatule ou un fouet jusqu'à l'obtention d'une sauce nappante et assez liquide.
Sortir du four les bananes et flamber avec le reste de rhum chauffé.
Servir bien chaud

Recette proposée par :
Christian Caillet,
Le relais de la voie Sacrée
1, Grande Rue 55220 Issoncourt
03 29 70 70 46