



Atelier de cuisine savoyarde

15 novembre 2016

« POUDREUSE »

Pour 4 personnes

12 cl de Génépi
40 cl de Schweppes
4 tranches de citron

Répartissez le Génépi dans les verres.
Ajoutez le Schweppes et les rondelles de citron.
Servez très frais.



« CROZIFLETTE »

Pour 4 personnes

150 g de Crozets (pâtes de Savoie coupées en petits carrés) au sarrasin
150 g de Crozets naturels
4 tranches de jambon cru de Savoie
1 oignon
1 reblochon
50 cl de crème fraîche
Sel

Faire cuire les Crozets en les plongeant 20 minutes dans un grand volume d'eau bouillante salée, avec un peu d'huile.
Couper le jambon cru en fines lanières, le reblochon en dés et hacher l'oignon. Faire suer l'oignon haché.
Préchauffer le four (180°C)
Une fois égouttés, verser les Crozets dans un grand plat à gratin, y ajouter la crème fraîche, le jambon, l'oignon et la moitié du reblochon en dés. Mélanger le tout.
Répartir le reste du reblochon sur le dessus du plat.
Enfourner et laisser fondre pendant 15 minutes.



« Tarte sablée aux myrtilles »

Pour la pâte sablée :

- 1 œuf
- 60 g de sucre
- 160 g de farine
- 80 g de beurre
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de sel

Pour la crème :

- 2 œufs entiers
- 60 g de sucre
- 80 g de crème fraîche
- 300 g de myrtilles
- 60 g de sucre

Préparer la pâte sablée :

Travailler l'œuf entier avec le sucre et le sel.
Ajouter la farine en bloc, et remuer de façon à obtenir une poudre sableuse; ajouter la cannelle.
Pétrir enfin le beurre avec ce sable, pour obtenir une pâte, et la mettre en boule, laisser reposer au frais 1 heure.
Étaler la pâte, puis fonder un moule légèrement beurré.
Faire une pré-cuisson à blanc pendant 25 min à 180°C-th 6 (ne pas piquer la pâte!).
Cuire 5 min les myrtilles lavées dans une casserole avec le sucre, et les égoutter.
Garnir le fond de pâte aux 2/3 avec cette purée de fruits, ajouter la crème à flan obtenue en additionnant simplement les œufs entiers, le sucre, la crème.
Terminer la cuisson 20 min à four doux (thermostat 5, 150°C).