



Atelier de cuisine anglaise

21 juin 2016

« Toad in the hole »

Pour 6 personnes

12 saucisses de porc
1 cuillère à soupe d'huile
225g de farine
200 ml de lait
200ml d'eau
2 œufs
Sel

Préchauffer le four à 200° C (thermostat 6-7)

Verser l'huile dans un plat de cuisson (en métal de préférence) et y étaler les saucisses. Faire cuire 10-15 minutes dans le four préchauffé.

Mettre la farine dans une jatte avec les œufs et la moitié du lait, puis mélanger au fouet jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Incorporer peu à peu le reste du lait et d'eau. Saler.

Sortir les saucisses du four et verser assez de pâte par-dessus pour les recouvrir aux trois quarts.

Augmenter la température du four à 220°C.

Remettre au four et faire cuire pendant 35 minutes, ou jusqu'à ce que le centre soit bien gonflé et doré.

« Bubble and Squeak »

Pour 6 personnes

450 g de pommes de terre farineuses, pelées et coupées en morceaux
350 g chou vert frisé
1 oignon, finement émincé
55g de beurre
3 c à soupe de lait (chaud)
sel, poivre
1 c à soupe de farine
2 c à soupe d'huile colza
graisse de canard (pour la friture)

Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Plonger les morceaux de pommes de terre et cuire 15-20 minutes. Égouttez et écrasez-les. Saler, poivrer. Ajouter le beurre et un peu du lait mais pas trop. Mélanger. Couper le chou vert en quartiers. Enlever le trognon et les feuilles coriaces et hacher finement.

Porter une grande casserole d'eau à forte ébullition et plonger les lames de chou, couvrir et faire cuire 6-7 minutes. Transférer le chou dans une passoire et laisser égoutter soigneusement.

Verser l'huile dans une poêle antiadhésive. Ajouter l'oignon et faire revenir, sur feu moyen, quelques minutes, jusqu'au transparent et un peu doré.

Mélanger les légumes à la purée de pommes de terre. Saler, poivrer, et laisser refroidir.

Prendre cuillerées du mélange et façonner en (6) gâteaux ronds, saupoudrant de la farine.

Faites les frire dans la graisse de canard, les retourner à l'aide d'une spatule de telle sorte que les deux côtés sont brun doré. Égoutter et servir immédiatement (si possible!)



« Lemon curd » et « Lemon Syllabub » (sabayon au citron) Cornish Fairings (biscuits au gingembre)

Lemon curd pour 20 personnes

3 gros œufs
3 citrons – zeste et jus
100g de beurre (coupé en dés)
260g de sucre en poudre

Lemon Syllabub pour 20 personnes

1 kg de crème fraîche
100g de sucre en poudre
200ml de vin blanc – médium doux
Zeste et jus de 2 citrons

Cornish Fairings pour 25-30 gâteaux

225 g de farine
2 cuillères à café de levure chimique
2 cuillères à café de bicarbonate de soude
3 cuillères à café de 4 épices
1 cuillère à soupe de gingembre
115 g de sucre en poudre
115g de beurre coupé en dés
4 cuillères à soupe de « golden syrup » (sirop de sucre roux – se trouve dans le rayon anglais de supermarchés)

Battez les œufs. Mélangez tous les ingrédients dans un bol en pyrex. Mettez le bol sur une casserole d'eau bouillante. Remuez sans arrêt jusqu'à épaississement du mélange. Laissez refroidir.

Fouettez la crème avec le sucre jusqu'à l'obtention de pics fermes. Ajoutez le citron (zeste et jus) et le vin. Servez dans un ramequin avec un tourbillon de "lemon curd" et décorez avec une fraise coupée. Dégustez avec un biscuit "ginger fairing".

Préchauffer le four 200 C°/gaz 6. Dans un saladier mélangez la farine, les épices, la levure, le bicarbonate de soude, le gingembre. Ajoutez le beurre et mélangez pour former une sorte de chapelure. Ajoutez le sucre. Réchauffez le sirop et ajoutez-le au mélange. Formez une pâte à la main. Formez des petites boules et disposez-les (pas trop près les unes des autres) sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire pendant 8-10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laissez refroidir sur la plaque avant de les transférer sur une grille