Les Gastronomades 2017

Velouté de céleri-rave et pommes de terre

Pour 8 gourmands :
- 1 céleri-rave de 1 kg
- 600 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 5 gousses d'ail
- Sel, poivre
- 3 litres de bouillon de légumes

Temps de cuisson :
- 25 à 30 minutes environ

Préparation :
- Laver et éplucher tous les légumes.
- Tout mettre dans un faitout.
- Pour la cuisson, c'est facile : le céleri étant le plus long à cuire, c'est lui qui décide. Il suffit de le piquer avec la pointe d'un couteau : quand c'est mou, c'est cuit !
- Il ne reste alors qu'à mixer le tout et à assaisonner.

Blanquette de veau aux petits légumes

Pour 8 gourmands :
- 1,2 kg de viande de veau découpée en petits morceaux
- 300 g de champignons de Paris
- 3 carottes, 2 poireaux, 2 navets
- 1 gros oignon piqué de clous de girofle
- 3 jaunes d'œufs
- 1 citron
- 30 g de crème fleurette
- 30 cl de vin blanc
- 1 bouquet garni
- Sel, poivre
- 70 g de farine
- 70 g de beurre

Temps de cuisson :
- environ 1h30

Préparation :
- Déposer la viande de veau dans une marmite et la recouvrir d'eau froide.
- Porter à ébullition en écumant régulièrement.
- Ajouter les carottes, les navets, le vin blanc, le bouquet garni et l'oignon piqué.
- À mi-cuisson, ajouter les poireaux et les champignons.
- Préparer le roux avec la farine, le beurre et le jus de cuisson.
- Incorporer ensuite les jaunes d'œufs, la crème et, pour finir, le jus du citron.
- Porter à ébullition quelques minutes.

Pommes façon Grand-mère à la gelée de melon

Pour 8 gourmands :
- 18 pommes Granny
- 2 cuillère à soupe de gelée par pomme
- Sucre en quantité suffisante

Temps de cuisson :
- 40 à 45 minutes

Préparation :
- Laver les pommes et les évider. Ne pas les éplucher.
- Dresser les pommes dans un plat à four avec un peu d'eau au fond.
- Insérer la gelée au centre de chaque pomme et saupoudrer de sucre avant de les enfourner.
- Il faut compter 40 à 45 minutes de cuisson, suivant les pommes, dans un four à 180°.
- Ces pommes au four sont un régal accompagnées de petits sablés bretons et de meringues.

Recettes d'Erick BOUX
Restaurant La Cigogne
16800 Soyaux