

TOASTS DE PAIN D'ÉPICES & CHANTILLY D'ÉPOISSES

Ingrédients

- > 1/2 Époisses
- > 30cl de crème
- > 1 pain d'épices
- > Du jambon cru

LES TIPS DU CHEF

Utilisez un petit poivre de cassis pour sublimer vos toasts

Directions

- Dans une casserole, faites fondre votre Époisses dans la crème.
- Laissez refroidir au frais votre préparation dans un bol. Puis montez la chantilly au batteur.
- Découpez votre pain d'épices en tranches puis en carré. Faites les toaster à la poêle ou au four.
- Pochez votre chantilly sur vos toasts, agrémentez de jambon cru et c'est prêt !

BLINIS AU VIN ROUGE & CRÈME DE BRILLAT

Ingrédients

- > 150g de farine
- > 2 oeufs
- > 20cl de vin
- > 10g de levure boulangère solide (ou en sachet à défaut)
- > 1/2 Brillat Savarin
- > Du ketchup de cassis (optionnel)

LES TIPS DU CHEF

Agrémentez vos blinis avec un peu de jambon cru ou du saumon fumé

Directions

- Réhydratez votre levure avec un peu d'eau tiède 10min avant de préparer votre pâte.
- Dans un bol, mélangez les oeufs, le vin et la levure. Incorporez ensuite farine.
- Laissez reposer votre pâte 2h au frigo.
- Dans une poêle huilée, versez un peu de préparation, dès que les bulles disparaissent, retourner le blini.
- Détendez le Brillat Savarin au batteur électrique.
- Déposez un peu de fromage sur vos blinis avec du ketchup de cassis.

COOKIES GASTON GÉRARD

Ingrédients

POUR 20 COOKIES

- > 1 filet de poulet
- > 100g de beurre
- > 200g de farine
- > 1/2 sachet de levure
- > 50g de poudre de noisette
- > 200g de comté
- > 1 oignon
- > 1 oeuf
- > 1 càs de moutarde
- > 3 càc de paprika

LES TIPS DU CHEF

Utilisez la moutarde Fallot au paprika fumé pour plus de saveurs, et des graines de moutarde pour le croustillant.

Directions

- Faites cuire le poulet. Une fois cuit, réservez dans du papier d'aluminium
- Faites suer l'oignon dans la même poêle puis déglacé au vin blanc et laissez évaporer tout le liquide, réservez.
- Pour la pâte, mélangez la farine, le paprika, la levure et la poudre de noisettes (ou d'amandes).
- Ajoutez le beurre, la moutarde et l'oeuf. Commencez à malaxer puis incorporez le comté, les oignons et le poulet taillé en cubes.
- Faites des boules similaires et enfournez 12min à 180°C, aplatissez les cookies puis enfournez 5min de plus.

