

## Menu d'hiver

Atelier cuisine au Petit Ney le 13 janvier 2016

**Cuisinières** : Josiane, Denise, Clémentine, Aurélia, Marie-lys, Frédérique, Lucile, Cécile, Sophie et Sédani

et les enfants Leia et Loona (10 ans), Clémence et Elsie (9 ans)

**Cuisiniers** : Gilles avec les enfants Sacha et Mahé (7 ans)

**Cheffe** : Valérie

**à la photo** : Anne-Laurie

### Terrine forestière



**Ingrédients** : 200 g de champignons de Paris, 1 échalote, 3 CS d'huile d'olive, 100 g de tofu fumé en dés, 40 g de noix, 1 CS de sauce soja, 50 g de farine de pois chiche, 1 cc de miso brun, 1/2 cc d'ail en poudre, 1 pincée de 4 épices, 4 g d'agar agar, vinaigre de noix, vin blanc, baies rose, salade mesclun (+roquette), cornchons, moutarde, pain craquant sans gluten

Mélanger les champignons de Paris et les faire revenir avec l'échalote dans une poêle à feu moyen, ajouter les dés de tofu et cuire pendant 5 mn ; Déglacer au vinaigre et au vin blanc. Ajouter les noix et la sauce soja pour

cuire encore 5 mn et bien émiettez le tout.

Dans une petite casserole mélangez la farine de pois chiche avec 200 ml d'eau, le miso, l'ail, les épices et porter à feu moyen en mélangeant jusqu'à épaississement.

Le verser dans la poêle et homogénéiser les deux préparations, rectifier l'assaisonnement et verser dans une terrine à mettre 2 h au réfrigérateur.

Servir en tranches avec une salade de mesclun (avec pas mal de roquette pour l'amertume), des baies roses, cornichons et moutarde.



### Crème brûlée aux noisettes tonka



**Ingrédients** : 400 g de tofu soyeux, 200 ml de crème soja liquide, 100 ml de lait de soja, 3 CS de purée de noisettes, 1 fève tonka, 180 g de haricots blancs cuits, 4 g d'agar agar, une pincée de sel, vanille, sucre de cannes

Faire chauffer le lait de soja et y infuser une fève tonka, réserver. Mixer le tofu, la crème soja, la purée de noisette et les haricots blancs plus le sucre selon le goût ; Verser l'agar agar dans le lait de soja refroidie puis mélanger le tout dans une casserole et porter à ébullition pendant

30 secondes. Verser dans des ramequins et réserver au réfrigérateur. Au moment de servir mettre un peu de sucre de cannes dessus et caraméliser au chalumeau, à défaut au grill pour avoir un craquant sur le dessus.



Valerie Duvauchelle

<http://lacuisinedevalerie.blogspot.com>

<http://lapetitemaisondevalerie.blogspot.com>