

Atelier cuisine : le pain

Décembre 2023

Cuisinier.e.s : Joseph, Mauricette,
Denise & Clémentine

Chef.fes : Ivanne - A la photo : Eva & Fanny

<https://cuisinemobile.wordpress.com/>



Panade

Ingrédients : 6 feuilles de sauge, 3 feuilles de laurier, 2 cc de thym, 2 gousses d'ail, 300 g de pain rassis coupé en petits morceaux, sel, 6 CS de crème au parmesan (recette ci-dessous), 2 CS d'huile d'olive vierge extra, 50 g de parmesan râpé, poivre du moulin

Dans une casserole moyenne, porter à ébullition à feu moyen 1 litre d'eau avec les feuilles de sauge et de laurier, les gousses d'ail et le thym. Ajouter le pain, baisser sur feu doux et laisser frémir 30 minutes. Transférer dans le bol d'un blender et mixer jusqu'à obtenir une consistance lisse. Saler. Servir la soupe dans des bols. Ajouter 1 CS de crème au parmesan au centre puis verser un filet d'huile d'olive. Et la ciboulette ciselée. Garnir de parmesan râpé et poivrer.



Crème au parmesan

Ingrédients (pour 65 cl) : 50 cl de crème liquide entière, 150 g de parmesan râpé, 1 cc de poivre
Dans une casserole, faire bouillir la crème 2 minutes à feu moyen. Retirer du feu et incorporer le parmesan, le poivre et remuer pour diluer le parmesan. Couvrir et réserver à température ambiante.



Pudding de pain aux épices

Ingrédients : 300 g de reste de pain de campagne, 1 L de lait, 45 g de beurre fondu, 3 œufs, 100 g + 100 g de sucre, 1 banane mûre, 100 g de raisins secs, 50 g de fruits secs concassés (noix, amandes, graine de lin, graine de courge, noix de coco ... reste de placard), jus et zeste de 2 oranges non traitées, épices (1 cc de cannelle, 1 cc de clou de girofle, 1 cc de cardamome, 1 cc d'anis, 2 cc de graines de fenouil)

Faire chauffer le lait avec zeste d'orange. Faire fondre le beurre. Beurrer un moule à manqué et réserver le reste, y tremper le pain rassis coupé en morceaux jusqu'à ce qu'il ramolisse, faire tremper les raisins secs dans du thé, avec le jus des deux oranges et 100 g de sucre réaliser un sirop en y faisant infuser des épices. Séparer les blancs des jaunes, monter les blancs en neige et les « serrer avec une cc de sucre ». Dans le bol d'un mixeur, fouetter les jaunes avec le reste de sucre. Ajouter la banane coupée en morceaux puis ajouter le pain ramoli et le lait pour obtenir une pâte lisse en continuant de mixer. Ajouter les fruits secs et les raisins égouttés. Incorporer les blancs en neige, verser dans le moule beurré et cuire environ 45 minutes à 190°C. Servir en versant le sirop dessus.

Pain de maïs aux oignons et cheddar

Ingrédients : 210 g de farine de maïs (type polenta fine), 100 g de farine, 2 cc de sucre, 2 cc de miel, 7 g de levure chimique, 2 pincées de sel, 2 pincées de noix de muscade, 2 g de bicarbonate de soude, 115 g de cheddar extra fort râpé, 3 oignons verts émincés, 160 ml de lait entier, 160 ml de lait fermenté (lait ribot, ou buttermilk), 2 œufs, 45 g de beurre

Préchauffer le four à 200°C. Beurrer un moule. Dans un grand faitout, ajouter la farine de maïs, la farine, la levure chimique, le sucre, le bicarbonate de soude, et le sel et mélanger au fouet manuel. Ajouter délicatement le fromage râpé et les oignons verts émincés et mélanger à la spatule. Faire fondre le beurre au micro-ondes ou à la casserole. Dans un faitout moyen, battre au fouet manuel le lait, le lait fermenté, les œufs et le beurre fondu. Ajouter ce mélange au mélange de farines et battre au fouet quelques secondes jusqu'à ce qu'il ne reste plus de poche d'ingrédients secs (ne pas fouetter trop longtemps, s'il reste des grumeaux, c'est normal). Verser dans le moule préparé et enfourner pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du pain ressorte presque sec. Laisser refroidir quelques minutes avant de découper et servir

