

Menu du 3 Juin 2021 proposé par Jérôme

Petit pâté de foie de volaille et son coulis de tomates et poivrons frais  
Papillote de filet de lingue frais  
Fondue de poireaux frais  
clafoutis aux abricots et pistaches torréfiées

### Recette du petit pâté de foie de volaille

Ingrédients :

1kg de filet de dindonneau frais  
500gr de crème liquide 30%  
200gr de foie de volailles  
2 œufs  
15gr de sel  
20gr d'échalotes  
2gr de 4 épices  
Cognac

Parer les filets, les couper en morceaux. Dénervé les foies, dans un mixer mettre les morceaux de dinde, les mixer, ajouter les foies, mixer à nouveau, ajouter échalotes, sel, 4 épices, les œufs, cognac mélanger et ajouter en dernier la crème. Une fois la texture bien lisse, disposer la farce dans des ramequins beurrés. Cuire au bain marie à 150° pendant 45 minutes

### Clafoutis aux abricots et pistaches torréfiées, coulis vanille

Ingrédients :

Abricots au sirop 1kg  
160gr de farine  
160gr de poudre d'amande  
160gr de miel  
43gr de sucre semoule  
8 œufs  
1l de lait  
Pistaches ou noisettes à torréfiées dans le four  
Pour le coulis :  
12,5gr de sucre vanillé  
280gr coulis abricot  
10gr pulco citron  
Egoutter les abricots puis les couper en morceaux et les passer au four

Préchauffer le four à 170°.

Dans un grand saladier mettre les œufs, sucre, poudre d'amande, farine, miel mélanger puis incorporer le lait. Beurrer un moule, verser l'appareil, ajouter les abricots puis les pistaches ou noisettes hachées dessus.

Enfourner et cuire pendant 25 minutes environ.

Pendant ce temps préparer le coulis, mélanger coulis abricot, sucre vanillé et pulco.

