

alimentarium



Le Pie

Le Pie

Pâte Brisée

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

1.4 kg de farine blanche

600 g de farine complète

1 kg de Saindoux

20 g de sel

600 ml d'eau

1 blanc d'oeuf pasteurisé

Réalisation

- Placer les farines et le sel dans un batteur et mélanger
- Ajouter le Saindoux ramolli et peu à peu pour obtenir une texture sablée. Il ne doit plus rester de gros morceaux de Saindoux
- Ajouter l'eau progressivement
- Une fois la pâte homogène, laissez reposer 1 h minimum. (24h est le mieux).
- Cette pâte se cuit à 180°C

Ketchup

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

208 g de tomate fraîche

20 g d'oignon frais

5 g d'ail frais

5 ml de vinaigre rouge de cuisine

10 g de sucre

1 g de poivre composé

clou de girofle

2 g de pâte de piment

sel

Réalisation

- Emousser et couper les tomates en deux dans le sens de la largeur, retirer les pépins et l'excédent de liquide et les concaser.
- Suer les oignons et l'ail.
- Ajouter le miel. Laisser cuire jusqu'à un début de coloration.
- Ajouter le vinaigre. Laisser réduire presque à sec.
- Ajouter les tomates concasées et laisser cuire à feu doux pendant environ 40 à 50 mn.
- Passer au cutter afin d'obtenir une masse homogène
- Laisser «compoter» selon la consistance désirée.
- Ajouter les épices et rectifier l'assaisonnement.
- Mettre en bocal, fermer avec un couvercle étanche J42
- Stériliser à 100°C à coeur.

Le Pie

Lentilles Perline

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

82 g de lentilles perline

62 ml de lait

12 g de beurre

12 g de farine

82 g d'oignon rouge

2 g de poivre de Guinée «Le Mondes des épices»

sel

Réalisation

- Cuire les lentilles à l'eau salée, réserver croquantes
- Suer les oignons ciselés et assaisonner avec du sel et du poivre
- Réaliser la béchamel
- Faire revenir les lentilles à l'huile de noisettes chaude mais pas brûlante, tempérer.
- Mélanger les lentilles avec le fromage blanc et ajouter tous les autres ingrédients ensuite.
- Rectifier l'assaisonnement et dresser bien froid.

Masse de poulet

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

185 g de cuisse de poulet

6 ml d'huile d'olives

9 g d'ail

1 g de poivre de Guinée « Le monde des épices»

2 g d'oignon

3 g de sel

Réalisation

- Peler les oignons et l'ail
- Hâcher l'ail et ciseler finement les oignons
- Suer à blanc les oignons et l'ail dans l'huile chaude
- Refroidir et mélanger avec la viande crue. Assaisonner