



Les gastronomades

publié le 11/12/2013

Descriptif :

cuisine, recette, madeleines salées, verrines

Après notre course d'endurance, nous sommes allés au champ de Mars pour faire de la cuisine avec un chef cuisinier dans le cadre des Gastronomades.



Il nous a appris à cuisiner des madeleines salées avec de la chantilly salée et des verrines au chocolat.

Recette des madeleines salées

Dénoyer les olives noires.

Enlever les coquilles des pistaches.

Couper les tomates séchées et l'ail.

Détacher les feuilles de basilic.

Découper le tout.

Ensuite, pour faire les madeleines, dans un saladier ajouter de la farine, des œufs, du beurre et un peu de sel et mélanger le tout avec l'assortiment.



Mettre la préparation dans des moules puis la faire cuire dans le four pendant 15 minutes.



Ensuite démouler le tout et déguster.

Recette de la chantilly salée

Pour accompagner les madeleines, une bonne chantilly salée.

Verser de la crème fraîche dans un saladier et la mixer avec un mixeur pour qu'elle double de volume.

Après mettre du sel et un jus de citron et remixer ensuite.

Et maintenant plonger votre madeleine dans cette chantilly salée et déguster cette merveille.

Recette de la verrine au chocolat

Faire fondre le chocolat au lait.

Y mettre un peu de chantilly et mélanger.

Écraser les palets Breton.

Mettre au fond d'un verre l'écrasé de palets breton.

Ensuite la chantilly au chocolat au lait.



Après 1 coulis de fruits rouges.
Puis à la fin une dernière couche de chantilly au chocolat au lait.