CERVELAS PISTACHÉ EN BRIOCHE

Pour 1 brioche | Préparation : 20 min, Repos : 45 min | Cuisson : 45 min

INGRÉDIENTS

200 g de beurre + un peu pour le moule
20 g de levure chimique
300 g de farine
200 g d'emmental râpé
2 pincées de sel
6 œufs pour la pâte + 1 jaune d'œuf pour dorer
6 cuil. à soupe de lait
1 cervelas pistaché

1. Faites fondre le beurre.
2. Mélangez la levure chimique, la farine, l'emmental et le sel.
3. Ajoutez les œufs, puis fouettez. Versez le beurre fondu et le lait, puis mélangez à nouveau.
4. Couvrez le saladier d'un linge humide et laissez pousser la pâte 45 min environ à température ambiante.
5. Faites cuire le cervelas pistaché 30 min dans de l'eau bouillante. Quand il est cuit, égouttez-le et retirez la peau.
6. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à brioche. À l'aide d'une cuillère à soupe, déposez la moitié de la pâte au fond du moule. Déposez par-dessus le cervelas sans trop appuyer et recouvrez avec le reste de pâte. Badigeonnez-le de jaune d'œuf battu.
7. Enfournez pour 45 min de cuisson. Laissez reposer à température ambiante avant de servir.

MON TRUC EN PLUS

Une recette inratable que je déguste souvent avec une salade. À la sortie du four, laissez-le refroidir pour le déguster ni chaud, ni froid.

Cuisine-pour-tous.indb 28 24/10/16 17:15

TERRINE DE CHEVREAU

Pour 1 terrine | Préparation : 30 min, Repos : 12 h | Cuisson : 2 h 15 min

INGRÉDIENTS

1 épaule de chevreau + quelques parures (haut de côtes ou collier)
1/2 l de vin blanc
1 carotte
1 oignon
1 clou de girofle
1 bouquet garni (1 petit blanc de poireau, 1 brin de thym et 1 feuille de laurier, le tout ficelé)
1 poireau
10 cl de vinaigre blanc
20 cornichons
3 brins de ciboulette
1 branche d'estragon
1/4 de bouquet de persil
Sel et poivre du moulin

1 Coupez la viande en morceaux, déposez-la dans une casserole et couvrez d'eau à hauteur. Faites-la cuire en écumant pendant 15 min, puis ajoutez un tiers de la quantité d'eau en vin blanc, la carotte pelée et coupée en morceaux, l'oignon pelé et piqué du clou de girofle, le bouquet garni et le poireau paré coupé en tronçons. Laissez mijoter à frémissements pendant environ 2 h. Vérifiez la cuisson : si un morceau s'écrase entre les doigts, c'est cuit. Attention à ne pas trop mouiller : le bouillon servira de gelée pour le montage.

2 Quand la viande est cuite, égouttez-la, puis émiettez-la. Réservez et filtrez le bouillon. Coupez les cornichons en deux dans la longueur. Lavez et séchez les herbes.

3 Montez la terrine en superposant une couche de viande émiettée, une couche de cornichons, une couche d'herbes grossièrement hachées, salez et poivrez. Renouvelez l'opération jusqu'en haut de la terrine.

4 Recouvrez de bouillon froid. Faites prendre au moins 12 h au réfrigérateur. Servez à la cuillère (cette terrine ne se démoule pas).

MON TRUC EN PLUS

C'est une terrine que me prépare ma maman chaque fois que je vais la voir.
Elle se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur, protégée par un film alimentaire.

Cuisine-pour-tous.indb 30 24/10/16 17:15