RECETTE WEB 934 DESSERT

Les recettes oubliées de nos terroirs

Une recette de terroir, la première d'une série que j'ai l'intention de partager avec vous. Ce seront des recettes de notre enfance, préparées par nos grand-mères, nos mères ou tout simplement des recettes des occasions spéciales partagées en famille ou celles des vacances qui nous rappellent un lieu que nous aurions traversé et font resurgir des souvenirs oubliés. Et j'espère, grâce à ces recettes, vous donner non seulement envie de les réaliser mais aussi de les faire revivre chez vous, dans votre cuisine, pour que vous puissiez les partager et les faire découvrir à d'autres.

Le tourteau fromager de mon Poitou

Et je suis très fier de vous offrir pour cette première recette, un tourteau fromager, une petite douceur née dans mon terroir, le Poitou. C'est une fabrication artisanale traditionnelle qui a tendance à se perdre au fil des générations, et que j'adore déguster, particulièrement au petit déjeuner.

Elle peut être réalisée dans des moules à tartelette ou à muffin. Penser à bien beurrer vos moules, de préférence avec du beurre des Charentes, si possible !!!

Pour la petite histoire ...: "le tourteau fromager se prépare avec du fromage frais de chèvre ou de vache ». Je préfère utiliser du fromage de chèvre à cause de son goût plus prononcé. Sa texture est très légère et sa croûte est très noire et brûlée. Le tourteau était anciennement préparé dans un plat en terre au fond arrondi, grossièrement en forme de demi-sphère, que chaque famille possédait.
Traditionnellement, il était consommé lors des mariages. Il l'est encore aujourd'hui mais également à

l'occasion du petit déjeuner ou du goûter.

POUR 12 TOURTEAUX INDIVIDUELS :

Pâte brisée :

- 180 g de farine,
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf
- un peu d'eau
- 12 petits moules

Pour les tourteaux :

- 2 œufs

CHEF DE CUISINE
Sebastien Baud

01 DECEMBRE 2014

RECETTE WEB 934 DESSERT

- 80g de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe de Cognac (facultatif)
- 120g de fromage frais de chèvre ou de vache
- 30g de fécule de pomme de terre
- 1 pincée de sel
- du beurre pour les moules

Progression:

1. Préchauffer le four à 240°C ou 450°F.
2. Réaliser la pâte brisée et la laisser reposer une heure au réfrigérateur.
3. Pour les tourteaux. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Faire blanchir les jaunes avec le sucre. Verser le Cognac. Ajouter le fromage et la fécule de pomme de terre.
   Monter les blancs d'œufs en neige, avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement et en plusieurs fois afin d'obtenir une consistance onctueuse.
4. Etaler la pâte brisée très fine puis, avec un découpoir à la taille des moules, détailler 12 fonds de pâte. Foncer les moules dans les empreintes.
5. Garnir les empreintes puis faire cuire pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que leur dessus soit bien noir.

Sur cette petite phrase de Guy de Maupassant, je vous souhaite un très bon appétit et à très bientôt.

> ***« De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise ». Guy de Maupassant, Amoureux et primeurs, 1881.***

Si vous avez des questions ou des commentaires, n'hésitez pas à mettre un petit mot à chef.consulat@icloud.com

Chef de cuisine Sebastien Baud en association avec Muriel Kahn.

Bon appétit.

CHEF DE CUISINE
Sebastien Baud

01 DECEMBRE 2014