

LE MENU DU MARCHÉ

Des recettes originales proposées
chaque semaine par Laure Patillot



Samedi 29 août

Escargots en coquille

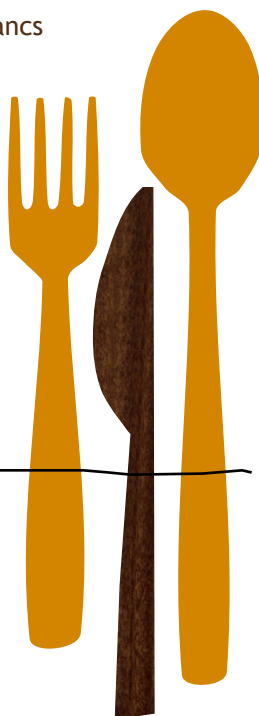
Déjà préparés !

Pintade aux raisins

1 pintade	+ 1 grappe de raisins blancs
100 g de chair à saucisse	+ 1 pomme
1 + 2 oignons moyens	+ 6 baies de genièvre
12 pommes de terre	+ 1 gousse de vanille
Un peu de pain rassis et de lait	

Sabayon de pêches au cidre

5 jaunes d'oeufs	+ 600 g de pêches
15 cl de cidre	+ 50 g de sucre roux
20 g de beurre	



02 28 00 15 26
www.terroirs44.org



02 51 74 08 08
www.auberge-la-fontaine.com

Escargots en coquille

Pintade aux raisins

Préchauffer le four à 180°. Mélanger la **chair à saucisse** avec les grains de raisins épépinés. Ajouter 1 **oignon** émincé, 1 pomme coupée en dés, 1 tranche de **pain** trempée dans du **lait**, 1 petit verre de cognac, sel, poivre et 6 baies de genièvre. Farcir la **pintade** avec ce mélange. Glisser quelques feuilles de laurier sous la peau de la volaille, l'enduire d'une noisette de beurre fondu et l'enfourner dans un plat trop grand pour lui. Disposer les pommes de terre autour de la pintade avec deux oignons coupés en 4. Récupérer le jus, l'allonger d'un peu d'eau si nécessaire et arroser la pintade pour qu'elle ne brûle pas. Après 40 minutes de cuisson, vérifier en piquant un couteau au dessus de la cuisse. Si la volaille est cuite, le jus doit être clair. Quand c'est le cas, sortir le plat, récupérer le jus dans une petite casserole, couvrir la pintade d'une feuille d'aluminium. Gratter l'intérieur d'une gousse de vanille dans la petite casserole, rectifier l'assaisonnement, et laisser réduire cette sauce à petits bouillons le temps de découper la volaille. Servir.

Sabayon de pêche au cidre

Placer les fruits dans une passoire, les rincer rapidement sous l'eau froide. Les égoutter puis les éplucher. Les disposer dans 6 ramequins. Dans un saladier, fouetter 2 mn les **jaunes d'oeufs** avec le sucre. Installer le saladier dans une casserole contenant de l'eau chaude et continuer à fouetter jusqu'à ce que l'eau ne dépasse pas le stade du frémissement. Incorporer progressivement le **cidre**, puis continuer à fouetter. Le mélange doit épaissir et devenir mousseux. Laisser ensuite tiédir. Verser sur les fruits. Saupoudrer de sucre roux puis passer pendant 2 mn sous le gril du four préalablement chauffé. Servir de suite.

Bon appétit !

La Cuisine selon Marthe - Gagné - 44700 Orvault
N° Siret 488 653 866 00019 - Tel : 02 40 72 04 18 - Mob : 06 76 15 32 28
Mel : lacuisineselonmarthe@yahoo.fr - Site : www.lacuisineselonmarthe.com