

Amuse gueule de Mini Cannelés au Saumon

- 25 g de beurre
- 50cl de lait
- 2 œufs entiers et 2 jaunes
- Vanille (½ gousses) (½ CaC de vanille liquide)
- 4 CàS de rhum
- 100g de farine
- 4 tranches de saumon fumé
- Sel et poivre
- Aneth (déshydraté)



Faire bouillir le lait avec le beurre et la vanille. Dans un saladier mélanger la farine avec les œufs puis y incorporer le lait bouillant. Mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpe, laisser refroidir puis ajouter le rhum.

Après 24h au réfrigérateur, ajouter le saumon coupe en lamelles. Salez & poivrez. Faites préchauffer le four à Th 9 (270°)

Verser la pâte dans les moules à cannelés (posés sur une grille du four) (rempli au ¾), puis cuire à th 9 pendant 7 minutes

Baissez le thermostat 6° (180°), et continuez la cuisson pendant 40 mn (ou plus). Le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur moelleux

Démouler encore chaud. Servir tiède en parsemant d'aneth. www.sene.name ou www.cuisine.sene.name

Foie gras cuit au micro-Onde

- 1 foie gras frais (ou congelé dénervé) de canard de 650 g (soit 2 lobes)
- 1 petit verre de Sauternes ou de muscat (ou 2 CàS de cognac ou d'armagnac)
- 1 terrine de 15,5 cm sur 11cm
- 6g sel (de préférence rose), 2g poivre blanc, 2 g de sucre

Faite dégorger (et décongeler) le foie 12 heures dans du lait. Egouttez et laissez le ramollir pendant 20 minutes environ. Dénervé parfaitement le foie, séparer les lobes, enlevez les traces de fiel, et les petits vaisseaux sanguins, salez, poivrer.

Tasser le foie dans la terrine. Arroser avec les liquides indiqués ci-dessus. Couvrir d'un film. Cuire au micro onde à la puissance maxi, avec 10 secondes par 30g (le foie est cuit si une couche de 1 à 2 millimètres de graisse flotte à la surface) (environ 3 minutes 30s pour 2 lobes) (vidéo sur : <http://www.chicfood.tv/html/cftv.php?videoChoisie=98>). Ensuite égouttez le foie puis le remettre dans la terrine. Le recouvrir avec un peu de graisse. Le filmer et mettre sous presse avec un poids. Une fois froid, le mettre au frigo pendant 6 heures.

www.sene.name ou www.cuisine.sene.name