



MARIAGE ARRANGÉ SOUS UN POMMIER NORMAND 1/2



Dans ce Menu de fête Normand, je vous présente "Mariage arrangé sous un pommier Normand". Sous le pommier nous ramasserons pommes et champignons poêlés avec une échalote ciselée, et un peu d'andouille (la terre). Ensuite, nous y coulerons une sauce ou mieux, une émulsion Normande de Cidre et d'andouille, sur laquelle nous déposerons délicatement une noix de St Jacques snackée (la mer) parce que c'est Noël. Les champignons comme les pommes sont coupés en dés avant d'être Poêlés dans du beurre moussoux. L'émulsion comme le reste peut se faire à l'avance et il ne restera plus qu'à snacker les St Jacques au dernier moment. Laissez vous guider, c'est pas compliqué

LES CHAMPIGNONS/POMMES/ANDOUILLE

pour 4 personnes :

2 pommes à chaire ferme type Reinette, tentation, ...
(comptez 1 pomme pour 2 à 3 personnes)
320g de champignons bruns (80g par personne)
60g d'andouille de Vire tranchée (15 g par personne)

DRESSAGE ET DECO:

1 siphon acceptant le chaud permet un résultat plus moussoux, plus aérien, plus festif.
Une petite touche déco peut être bienvenue sur le dessus. Pensez aux petites feuilles, aux graines germées et aux paillettes d'or

L'ÉMULSION NORMANDE pour 8 personnes :

1 belle échalote
20g de beurre
30 g de Calva (optionnel)
200 g de cidre brut fermier
70 g (pas plus) d'andouille de Vire en tranches
100 g de crème liquide entière



MARIAGE ARRANGE SOUS UN POMMIER NORMAND 2/2

A FAIRE POSSIBLEMENT LA VEILLE :

L'émulsion Normande (au Thermomix)

- Mettre l'échalote dans le bol du TM et **hacher 3 sec vit 6**
- Racler les parois, Ajouter le beurre et faire **suer 4mn à 120° vit 1**
- Ajouter le calva, le cidre et l'andouille et faire **cuire 20 mn à 100° en mijotage**
- Ajouter la crème et mixer 30 sec vit 10
- Rectifier l'assaisonnement, **filtrer et mettre en siphon.**
- Percuter la cartouche, secouer 2 ou 3 coups et réserver.

Cette émulsion se réchauffera dans une casserole d'eau préalablement portée à ébullition et éteinte. Elle doit être tiède.

Pommes et champignons au fond de la verrine (à la sauteuse)

- Passer les pommes au pèle pomme, recouper en petit morceaux avant de poêler dans un peu de beurre moussoux. Réserver
- Émincer l'échalote - Couper les champignons en dés et les poêler dans un peu de beurre moussoux avec l'andouille émincée – Réserver

Le tout pourra être réchauffer au micro-onde (de préférence) ou à la sauteuse le jour J.

LE JOUR J :

- Réchauffer ensemble pommes et champignons au micro-onde (de préférence) ou à la sauteuse.
- Réchauffer le siphon 15mn dans une casserole d'eau portée à ébullition **MAIS en ayant pris soin d'éteindre le feu sous la casserole.**
- Snacker les **St Jacques** dans le beurre moussoux environ **3 mn de chaque côté**

DRESSAGE DANS UNE VERRINE :

- Déposer 2 cuillères de mélange champignon/pomme/andouille
- Arroser de sauce ou émulsionner
- déposer délicatement la St Jacques

A savoir : Si vous n'avez pas de siphon, réchauffez la sauce dans votre Thermomix et remixez 1mn vit 10 pour la faire mousser :)

Les pommes

Au-delà de leur parfum, chaque pomme présente une texture bien à elle. Certaines se tiennent bien à la cuisson et les petits dés de pomme resteront des petits dés alors qu'avec d'autres variétés, les petits dés se transformeront en compote.

Les champignons

Les champignons bruns ont tout pour plaire. Ils sont plus parfumés que les petits blancs, offre une excellente conservation, et ne rendent que peu de jus. Je déconseille les champignons surgelés pour cette recette, d'autant plus que le format de découpe ne sera pas le bon.

Suivez la recette pas à pas sur votre TM6 et +, en scannant le QR code avec votre smartphone

