

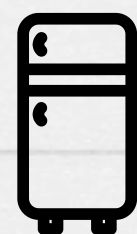
Saucisson au chocolat



8/12 personnes



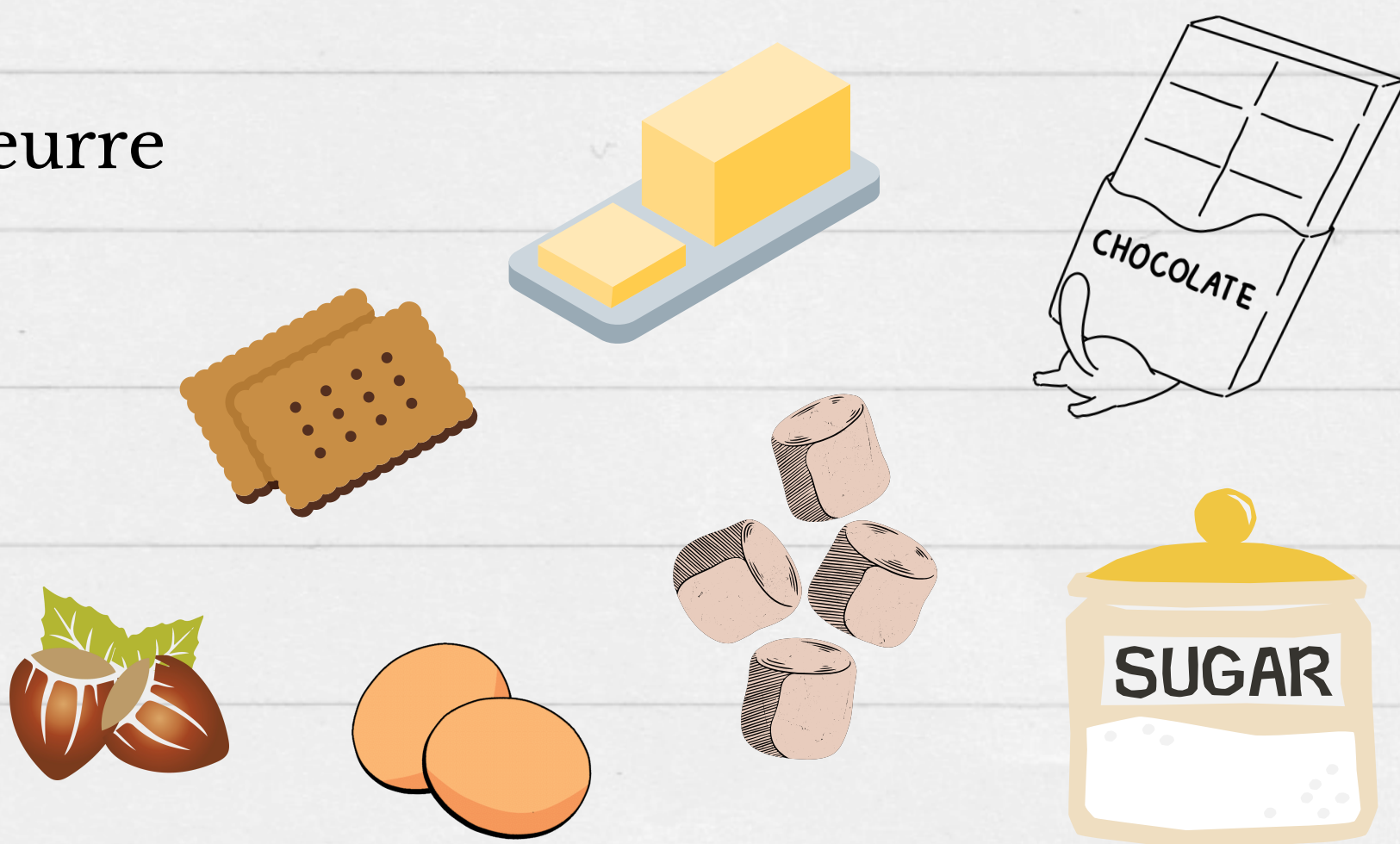
40 min



3h au frais

Ingrédients:

- 200 gr de biscuits type Petits beurre
- 200g chocolat noir
- 50g sucre
- 100 gr de beurre
- 1 œuf
- 10 shamallow blanc
- quelques noisettes
- sucre glace



Préparation:

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain marie.
2. Y ajouter le sucre et l'œuf entier et bien mélanger .
3. Dans un bol, écraser les biscuits en morceaux grossiers puis y ajouter 6 à 8 « shamallow » coupés en 4 et quelques noisettes cassées en deux
4. Mélanger ce mélange avec la première préparation au chocolat
5. Mélanger le tout, et déposer la préparation sur du film étirable. Former un boudin et bien le serrer aux extrémités pour qu'il se tienne bien au frais
6. Mettre au frais au moins 3 heures
7. Quand on le sort, enlever le film étirable et mettre deux bouts de ficelle que l'on viendra nouer aux deux extrémités.
8. Déposer du sucre glace sur le « saucisson » pour donner encore plus d'illusion à ce trompe l'œil

Potimarrons farcis aux légumes de saison



4 à 8 personnes



50 min



1h à 180°

Ingrédients:

- 4 potimarrons
- 4 carottes
- 1 oignon blanc
- 200 g de céleri rave
- 200 g de châtaignes cuites
- 200 g de champignons de Paris bruns
- thym, cerfeuil
- sel/poivre
- sauce soja
- Huile d'olive



Préparation:

1. Couper le haut du potimarron tout en conservant le chapeau. Vider le potimarron, assaisonner l'intérieur de sel et poivre puis réserver.
2. Ciseler l'oignon et réserver
3. Tailler les carottes et le céleri en petits dés de 1 cm et les cuire dans une cocotte.
4. Faire suer l'oignon à l'huile d'olive dans une poêle, puis une fois bien coloré, l'ajouter dans la cocotte avec céleri et carotte
5. Couper les champignons en 4 et les cuire à part dans une poêle. Puis les incorporer aux carottes, céleri et oignons
6. Cuire le tout 5 minutes à feu moyen.
7. Dans une poêle : Faire griller les châtaignes et les ajouter aux légumes dans la cocotte. Ajouter le cerfeuil ciselé et rectifier l'assaisonnement.

suite Potimarrons farcis aux légumes

Suite de la Préparation:

1. Farcir le potimarron à ras bord
2. Badigeonner au pinceau le potimarron de jaune d'œuf pour que la coloration soit homogène.
3. Habiller le chapeau de graines de sésame torréfiées
4. Fermer avec le chapeau.
5. Cuire au four pendant 1h à 180°C
6. Pendant la cuisson, étaler les graines dans une poêle sans matière grasse. Les graines vont « craquer » comme du popcorn. Déglacer à la sauce soja
7. En fin de cuisson, une poignée de graines torréfiées pourra recevoir le potimarron farci.



Les acteurs du projet



**Projet Alimentaire Territorial
de la Haute Vallée de l'Aude**
www.interpat-aude.fr



Eco-citoyennetés
www.eco-citoyennetes.org
contact@eco-citoyennetes.fr



Marine Mertz à la Maison Paysanne
Animatrice du PAT HVA
pathva@mp11.fr

Soutien financier

