

Tous EN CUISINE AVEC FANNY DOU



DOU FANNY
STYLISTE CULINAIRE
www.doufanny.fr
f pausegourmandedoufanny



PLAT
POUR 4 PERS

Gratin de Ravioles à la fondue de poireaux et Tomme de Pays

PLAT VÉGÉTARIEN

- 4 petits poireaux (ou 2 gros)
- 25cl de crème liquide
- 4 plaques de Ravioles du Dauphiné
- 200g de Tomme de Pays
- Sel, poivre



1. Trier et couper finement les poireaux. Les faire tremper dans de l'eau et les rincer plusieurs fois (afin de retirer toute la terre ou le sable). Les cuire à feu moyen à couvert pendant 20min. Saler, poivrer et verser la moitié de la crème. Laisser frémir quelques minutes.
2. Préchauffer le four à 200°C. 3. Couper la Tomme en tranches. Dans un plat à gratin, verser les 2/3 de la fondue de poireaux à la crème, étaler les plaques de Ravioles et terminer avec les poireaux restants. Déposer les tranches de Tomme, arroser avec le reste de crème et cuire 20min à four chaud. 4. Servir dès la sortie du four accompagné d'une salade verte d'hiver (frisée, endive, mâche, céleri...)



DESSERT
POUR 4 PERS

Tartelettes "bouton de rose"

- 1 pâte feuilletée
- 2 pommes rouges
- 1/2 citron
- Sucre glace pour la déco
- Pour la crème d'amande
- 50g de beurre mou
- 50g de sucre
- 50g de poudre d'amandes
- 1 œuf



1. Préchauffer le four à 180°C. 2. Pour la crème d'amandes : battre le beurre mou avec le sucre. Ajouter la poudre d'amandes et l'œuf. Mélanger et réserver. 3. Vider les pommes sans les éplucher et les couper en tranches très fines. Les faire tremper dans un peu d'eau avec 1/2 jus de citron. Cuire les pommes dans l'eau citronnée pendant 1min après ébullition. Egoutter délicatement et réserver. 4. Dérouler la pâte feuilletée et couper 4 grands bandeaux. Les garnir de crème d'amande et disposer des tranches de pommes sur la partie supérieure des bandeaux (avec la peau rouge vers l'extérieur). Rouler le bandeau dans la longueur et le mettre dans un moule à muffin en silicone. Procéder de la même manière avec tous les bandeaux. 5. Cuire 25 min. Saupoudrer de sucre glace avant de servir.