

MENU

Entrée :

Poireaux vinaigrette

Plat :

Gigot d'agneau rôti, haricots verts au vinaigre et pommes de terre sautées

Fromage :

Plateau de fromages accompagnés de leur salade verte

Dessert :

Gâteau au chocolat

INSTRUCTIONS SCÈNE 2 - PRÉPARATION DU REPAS

- sortir la viande ½ h à 1h avant de la mettre en cuisson pour qu'elle soit à température ambiante.

Préparation des poireaux (cuisson environ 15 minutes) :

- Avec un couteau, fendre en deux le haut du poireau (partie verte) pour le laver plus facilement. Passer sous l'eau pour retirer toute la terre.
- Placer dans le panier vapeur d'une cocotte remplie d'un fond d'eau (suffisamment pour que tout ne s'évapore pas pendant la cuisson) et laisser cuire à couvert pendant une quinzaine de minutes. Surveiller la cuisson avec une fourchette, les poireaux doivent être bien tendres.
- Laisser refroidir et servir accompagnés d'une vinaigrette.

Préparation des pommes de terre (cuisson 30 min) :

- Brosser les pommes de terres pour retirer la terre (les pommes de terre sont bio, inutile de les éplucher)
- Faire cuire dans une cocotte remplie d'eau froide salée et porter à ébullition
- Laisser cuire au moins 30 min en vérifiant la cuisson avec une fourchette : si celle-ci se plante facilement, les pommes de terre sont cuites
- Laisser refroidir les pommes de terre avant de les couper en rondelles (avec la peau) pour les faire revenir dans une sauteuse avec un morceau de beurre ou un peu d'huile

Préparation du gigot (cuisson 50 min à 1h30) :

- Badigeonner toutes les faces du gigot avec de l'huile d'olive et de la sarriette (équivalent romarin). Ajouter des gousses d'ail en chemise (toujours dans leur peau) au fond du plat.
- Enfourner le gigot à 220° C **pendant environ 50 min** (conseil du boucher pour qu'il soit rose à coeur). Si vous préférez un gigot bien cuit, comptez 30 min de cuisson par kg de viande : celui-ci pèse **2.5 kg**
- Retourner régulièrement la viande pendant la cuisson afin d'obtenir une cuisson uniforme (avec des spatules en bois !) et arroser le gigot avec son jus.
- Saler avec du gros sel en fin de cuisson pour préserver le jus.

Préparation des haricots verts (cuisson entre 15 et 20 minutes) :

- Équeuter les haricots verts
- Une fois équeutés, les rincer dans une bassine d'eau vinaigrée (vinaigre blanc) pour retirer la terre et les bêtes éventuelles (les légumes sont bio en provenance directe de la ferme)
- **Cuisson vapeur** : remplir d'eau le fond d'une cocotte (suffisamment pour que toute l'eau ne s'évapore pas pendant la cuisson), placer les haricots dans le panier vapeur, couvrir et laisser cuire une quinzaine de minutes. // **Cuisson à l'eau** : plonger les haricots verts dans une cocotte d'eau bouillante salée et laisser cuire découvert une quinzaine de minutes.
- Surveiller la cuisson des haricots avec une fourchette pour juger de la fermeté. Les haricots verts frais sont meilleurs un peu croquants.
- Servir chaud avec un filet de vinaigre balsamique et un peu d'huile d'olive.

Préparation de la salade verte :

- Laver les feuilles plusieurs fois à l'eau claire pour retirer toute la terre (ajouter un peu de vinaigre blanc en cas d'insectes indésirables).
- Essorer dans une essoreuse et servir avec une vinaigrette.

Préparation de la vinaigrette :

moutarde + sel + poivre + 1 c.a.s vinaigre balsamique + 3 c.a.s huile d'olive

INSTRUCTIONS SCÈNE 3 - FIN DE PRÉPARATION DU REPAS ET SERVICE DANS LA CUISINE

Préparation du plateau de fromages

Le gâteau au chocolat est déjà prêt, il n'y a qu'à le démouler et le servir dans un plat

INSTRUCTIONS SCÈNE 4 - PRÉPARATION ET SERVICE DU CAFÉ AU SALON

INSTRUCTIONS SCÈNE 8 - PRÉPARATION D'UNE TARTE AUX POMMES (la tarte aux pommes sera mangée après le jeu)

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

*

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 pâte brisée
- 6 pommes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30 g de beurre

*

Préparation de la recette :

Éplucher et découper en morceaux 4 pommes. faire une compote : les mettre dans une casserole avec un peu d'eau (1 verre ou 2). Bien remuer. Quand les pommes commencent à ramollir, ajouter un sachet ou un sachet et demi de sucre vanillé. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Pendant que la compote cuit, éplucher et couper en quatre les deux dernières pommes, puis, couper les quartiers en fines lamelles (elles serviront à être posées sur la compote).

La compote est prête une fois que les pommes ne sont plus dures du tout. Ce n'est pas grave s'il reste quelques morceaux.

Laisser un peu refroidir la compote et étaler la pâte brisée dans un moule et la piquer avec une fourchette.

Verser la compote sur la pâte et placer les lamelles de pommes en formant une spirale ou plusieurs cercles, au choix ! Disposer des lamelles de beurre dessus.

Mettre au four (200° C) préalablement préchauffé, et laisser cuire pendant 30 min max. Surveiller la cuisson. Vous pouvez rajouter un peu de sucre vanillé sur la tarte pendant que ça cuit pour caraméliser un peu.

INSTRUCTIONS SCÈNE 9 - APÉRITIF DANS LE SALON

Servir à boire à tout le monde et proposer des tranches de saucisson à picorer.