



Le menu du Chisséen

par Alain Menart



Les oeufs en Meurette

Menu du chef!



Ingrédients:

2 oeufs par personne, 50 g de beurre, 1 cuillère à soupe d'huile, 1 cuillère à soupe de farine, 2 à 3 cuillères à soupe de lardons, 1 bouteille de vin rouge, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, 2 carrés de chocolat.

Faire revenir les lardons dans le beurre et l'huile avec l'oignon, l'ail et le bouquet garni. Ajouter ensuite la farine et le vin rouge.

Laisser cuire une vingtaine de minutes. Passer la sauce et récupérer les lardons pour les remettre dans la sauce.

Cuisson des oeufs : faire chauffer de l'eau dans une casserole avec une grosse cuillère à soupe de vinaigre blanc.

Casser les oeufs dans une tasse pour les faire glisser dans la casserole d'eau frémissante et rabattre le blanc sur le jaune. Laisser cuire 3 minutes et retirer sur un papier absorbant.

Mettre la sauce dans un ramequin et les oeufs dessus avec un croûton grillé frotté à l'ail

Poulet en cocotte Morvandelle

Ingrédients:

1 gros poulet de ferme, 30 petites pommes de terre (charlotte), 30 petits oignons (grelots), 5 tranches de jambon du Morvan épaisses coupées en gros morceaux.

Découper le poulet en gros morceaux, les faire revenir dans la cocotte avec de la bonne matière grasse, les sortir une fois colorés et mettre à la place les pommes de terre et les morceaux de jambon. Puis remettre les pommes de terre et laisser mijoter.

ATTENTION au sel, à cause du jambon !



Profiterolles en Cassis

Pour la pâte à chou :

- 1/2 litre eau
- 250 g de beurre
- 350 g de farine
- 8 œufs (moyens)
- 1 œuf pour la dorure des choux
- 10 g de sel
- 10 g de sucre

1 litre de sorbet cassis, 200 g gelée cassis, 200 g de gelée groseille

Faire chauffer l'eau avec le beurre, ajouter le sel et le sucre.

Hors du feu, ajouter la farine et faire sécher la pâte 1 minute sur le feu.

Puis, ajouter les œufs 1 à 1, faire des petits choux et laisser refroidir.

Ensuite, les couper pour mettre le sorbet cassis et après avoir fait fondre les deux gelées, en arroser les choux au moment de servir.



Bon Appétit !
Bon Appétit !

REMERCIEMENTS

M. Michel CRIQUI, Maire de CHISSEY en MORVAN, remercie :

Mme JACOPIN Carine de la société FREELANCE SECRETARIAT pour l'élaboration du bulletin.

Sans oublier l'aide et la participation d'Alain LEGROS du Journal de Saône et Loire, Norbert CUZIN, Marie Dominique MOLNAR, M. et Mmes LIGERON, familles MÜLLER et LABROSSE, M. LEROUX, Mme Juta-Maria ROTH, Audrey COQUELIN, Didier LEFERD, Amélie GOMES, Fanny POMME, Alain MENART, Marie ROUSSET, Bernard et Suzanne CHIRON, M. DESMARQUET.

Sans oublier nos annonceurs.

REMERCIEMENTS