

Ragout de charbonniers

Et fourme d'Yssingeaux en croûte blonde.

recette pour 4 personnes



INGREDIENTS :

- 400 grs de petits charbonniers
- 10 grs de beurre
- une échalote ciselée
- 25 cl de lait
- 100 grs de feuilletage
- sel, poivre du moulin
- 30 grs de fourme d'Yssingeaux
- 10 grs de farine



André et Viviane Chatelard - Restaurateurs

PROGRESSION :

Concernant les charbonniers, ôter les têtes, peler les délicatement et prendre soin de bien les nettoyer.

Dans une sauteuse, fondre le beurre, ajouter les échalotes et laisser les suer.

Verser ensuite les charbonniers, saler, poivrer. Cuire 3 minutes environ à couvert, ce qui permettra aux champignons de rendre leur eau.

Par ailleurs, mélanger la fourme d'Yssingeaux et la farine.

A l'aide d'une écumoire prélever les charbonniers.

Jeter le mélange fourme- farine dans ce liquide de cuisson, fouetter énergiquement afin de lisser l'appareil et porter à ébullition.

Ajouter les charbonniers et rectifier l'assaisonnement.

Répartir dans 4 ramequins, laisser refroidir.

Etaler le feuilletage et découper 4 cercles dont le diamètre sera légèrement supérieur à celui des ramequins.

Dorer au jaune d'œuf, puis poser délicatement sur les ramequins en exerçant une légère pression sur le pourtour afin que ce dernier adhère bien. Dorer à nouveau le dessus, parsemer de chapelure et quelques copeaux de fourme d'Yssingeaux.

Laisser reposer une heure au réfrigérateur avant de cuire dans un four chaud thermostat 6 pendant 15 minutes environ.



André et Viviane Chatelard - Restaurateurs