

Risotto aux coques

- 400g de riz carnaroli (pour risotto)
- 40 coques fraîches ou 250g en conserve
- 2 oignons
- 100g de beurre
- 20cl de Champagne ou vin blanc
- 1 litre de bouillon de volaille

-
- Dessabler les coques la veille dans de l'eau salée
 - Faire ouvrir les coques à sec dans une casserole
 - Laisser refroidir
 - Décoquiller les coques, garder le jus de cuisson
 - Eplucher et émincer les oignons
 - Faire blondir les oignons dans 50g de beurre
 - Ajouter le riz, tourner jusqu'à ce qu'il soit translucide
 - Ajouter le Champagne ou le vin blanc
 - Laisser s'évaporer sur le feu
 - Ajouter le jus des coques
 - Poursuivre la cuisson du riz en ajoutant louche par louche du bouillon de volaille chaud durant 20 minutes environ
 - Ajouter les coques
 - Ajouter la fin du beurre froid en morceau
 - Battre énergiquement et servir

<https://www.facebook.com/champagneexperiencesgastronomiques/>



Onglet de veau sauce Chaource

- 4 onglets de veau (ou 400g de filet mignon)
- 1 cuillère à soupe de graisse d'oie ou de canard
- 100g de Chaource
- ¼ de litre de crème fraîche liquide
- 2 carottes
- 12 rattes du Touquet

-
- Faire cuire la viande à la poêle dans la graisse
 - Déposer la viande cuite sur une grille
 - Préchauffer le four à 200°C
 - Eplucher les rattes et les faire cuire dans la poêle
 - Eplucher les carottes et les faire cuire dans de l'eau salée-sucrée
 - Les égoutter et les ajouter aux rattes, maintenir au chaud
 - Dans une casserole mettre le Chaource écrouté et coupé en morceaux
 - Ajouter la crème
 - Faire fondre doucement puis réduire légèrement
 - Repasser la viande 3 minutes au four
 - Poser légumes et viande dans les assiettes
 - Arroser de sauce Chaource

<https://www.facebook.com/champagneexperiencesgastronomiques/>

