

## Missons en gratin au cidre

Ingrédients par personne : 1 misson (ou Coudénous), 2 pommes de terre, 1 oignon, sel, poivre, cidre, chapelure.

- Faire cuire les pommes de terre, une fois cuites les peler et les couper en rondelles
- Faire revenir les oignons pour qu'ils soient bien blonds
- Faire cuire les Coudénous dans un courbouillon parfumé
- Mélanger les oignons et pommes de terre, bien les assaisonner et les disposer dans un plat creux
- Mettre dessus les missons coupés en deux
- Ajouter du cidre de manière à couvrir les pommes de terre
- Poudrer de chapelure
- Mettre dans four préchauffé à 210°
- Laisser cuire de manière à faire évaporer la moitié du cidre soit environ  $\frac{3}{4}$  d'heure
- Surveiller que les missons ne se sèchent pas.



## Tarte aux pralines roses

Ingrédients :

- Pour la pâte sablée : 250 g de farine, 100 g de sucre, 130 g de beurre pommade, 1 œuf
- Garniture : 500 g de pralines roses et 50 cl de crème liquide
- Préparer la pâte en mélangeant la farine et le sucre, ajouter le beurre coupé en petits morceaux et l'œuf. Pétrir celle-ci de manière à former une boule. S'il le faut on peut ajouter un peu d'eau pour lier.
- Mettre dans un moule à tarte en relevant bien sur les bords et faire cuire.
- Préparer la garniture en faisant fondre les pralines dans la crème liquide sur le feu. Cuire environ  $\frac{1}{4}$  d'heure à 20 mn en remuant constamment. Il faut que la texture fasse un ruban.



Mettre sur le fond de tarte cuit et réserver au frais au moins deux heures avant de servir.

## Cervelle de canut

Ingrédients : faisselle,  $\frac{1}{2}$  botte de cerfeuil, persil, 1 botte ciboulette, 2 échalotes, sel, poivre, huile d'olive, vinaigre de vin vieux, 20 cl de crème liquide.

- Bien égoutter la faisselle
- Hacher finement les herbes, assaisonner de sel et de poivre et ajouter à la faisselle
- Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre et la crème liquide
- Battre 20 cl de crème en crème fouettée
- Incorporer la crème fouettée délicatement à la spatule
- Il ne faut surtout pas lisser le fromage blanc

Servir la cervelle de canut sur des tranches de pain grillées.

