**AMUSE-BOUCHE DE FÊTE – MINI MADELEINES AU MAGRET FUMÉ -**

**MINI KOUGLOFS AU FOIE GRAS et ALLUMETTES AU BRESSE BLEU**

Niveau de difficulté : Facile

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 3 heures pour les madeleines

30 minutes pour les allumettes

**MINI MADELEINES AU MAGRET FUMÉ**

**Ingrédients pour 20 Madeleines environ :**

80 g de Magret de Canard fumé

100 g de Farine

100 g de Beurre fondu

2 Œufs

1 Cuillère à café de Miel

1 Cuillère à café rase de Levure chimique

Quelques brins de Persil plat

Matériel :

Moules en Silicone à mini madeleines

Préparation :

Dans un saladier, mélangez les œufs avec le miel.

Ajoutez la farine mélangée à la levure.

Faites fondre le beurre et incorporez le à la préparation en remuant bien.

Coupez le magret fumé et le persil en tous petits morceaux et ajoutez-les au reste, salez et poivrez.

Couvrez au contact avec un fil étirable et réservez au frais pendant 3 heures. (Voir conseil)

Préchauffez votre four à 220°.

Remplissez les moules à madeleines, si ils ne sont pas en silicone beurrez-les.

Enfournez pendant 3 minutes, puis baissez la température à 180 ° et poursuivez la cuisson encore 7 à 8 minutes jusqu’à ce qu’elles soient bien dorées.

Démoulez sur une grille et dégustez tièdes.

.

Conseil :

Laissez la pâte pendant 3 Heures au réfrigérateur, ne passez pas cette étape, elle permet à la pâte de former la fameuse petite boule typique des madeleines.

**MINI KOUGLOFS AU FOIE GRAS**

Niveau de difficulté : Facile

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 0

**Ingrédients pour 20 kouglofs environ :**

150 g de Foie Gras (voir conseil)

2 Œufs

100 g de Beurre mou

5 Cl de Lait

1 Cuillère à soupe de Poivre Roses ou Baies Roses moulues (Voir conseil)

½ Sachet de Levure chimique

Sel et Poivre

Matériel :

Moules en silicone à mini kouglofs

Préparation :

Préchauffez le four à 170°.

Détaillez le foie gras en petits dés.

Dans un saladier, fouettez les œufs et ajoutez-y le lait.

Mélangez la farine et la levure dans un bol puis amalgamez avec le lait et les œufs, poivrez.

Ajoutez le beurre mou et mélangez bien afin d’obtenir une pâte homogène, incorporez le foie gras et les baies roses, mélangez à nouveau.

Goutez et rectifiez l’assaisonnement en sel si nécessaire (Voir conseil).

Beurrez les moules à kouglofs et répartissez-y la préparation.

Enfournez pour 15 à 20 minutes suivant votre four.

Conseil :

Choisissez un petit bloc de foie gras simple, il va cuire, donc inutile d’avoir de la qualité supérieure extra.

Placez le à l’avance au frais ou alors au congélateur afin qu’il durcisse et qu’il soit plus facile à couper en petits dés.

Goutez la préparation, en fonction du foie gras qui peut être assez salé rectifiez l’assaisonnement.

Pensez à sortir votre beurre longtemps à l’avance afin qu’il soit bien mou.

**ALLUMETTES AU BRESSE BLEU**

Niveau de difficulté : Facile

Temps de cuisson : 25 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 30 minutes

**Ingrédients pour 10 Allumettes environ :**

2 Pâtes feuilletée pur beurre rectangulaires

150 g de Bresse Bleu

50 g de Ricotta

2 Jaunes d’Œuf

**Matériel :**

1 Plaque de cuisson

1 Feuille de papier sulfurisé ou un tapis silicone

1 Pinceau

**Préparation :**

Dans un petit bol délayez les jaunes d’œuf avec un peu d’eau.

Émiettez le Bresse Bleu dans un saladier et mélangez-le avec la ricotta.

Déroulez la première pâte feuilletée et badigeonnez la de jaune d’œuf puis étalez la préparation au fromage sur le dessus.

Badigeonnez la deuxième pâte et recouvrer la première, appuyez légèrement pour souder.

Découpez en bandes et positionnez-les directement sur la plaque de cuisson (Voir conseil) recouverte du papier sulfurisé ou tapis silicone en les espaçant.

Réfrigérez pendant 30 minutes (Voir conseil)

Préchauffez votre four à 180 °.

Après réfrigération badigeonnez les allumettes du restant de jaunes d’œuf et enfournez pour 20 à 25 minutes.

Sortez-les du four et laissez tiédir avant de déguster.

**Conseil :**

Découpez des bandes d’environ 2,5/3cm puis recoupez les en deux dans la longueur.

Si vous avez du mal à la découpez et à la manipuler après l’avoir refermée passez la 20 minutes au réfrigérateur pour la durcir un peu.

Le fait de réfrigérez votre pâte feuilletée avant la cuisson permettra à cette dernière de mieux de se développer.

Ne les serrez pas trop, la pâte feuilletée gonfle à la cuisson, elles risqueraient de se coller entre elles.

Si vous le souhaitez, vous pouvez également les torsader un peu mais dans ce cas effectuez cette opération à la sortie du réfrigérateur.

**Pour la petite histoire** :

Les **baies roses** ne peuvent pas être moulues car elles s’écrasent et s’amalgament, il faut donc les piler au mortier.



**A l'origine, elles proviennent d'Amérique du sud**, puis elles ont été introduites à l'Ile Maurice au début du XIXème siècle. Elles s'y développent maintenant à l'état sauvage.

On ne devrait pas l'appeler poivre rose car **il ne fait pas partie de la famille**piper negrum**qui est le vrai poivre**.

Ce **faux poivre** connu également sous le nom de poivre des Bourbon ou poivre de la Réunion, doit ses diverses appellations à l’ile de la Réunion qui sous la royauté, au 18ème siècle, portait le nom d’ile Bourbon.

Elles ont un **goût poivré légèrement sucré et chaud.**

Ce poivre Bourbon est utilisé un peu partout. Il se marie très bien avec le **veau, le poisson, dans les farces ou les sauces**.

Les baies roses sont aussi souvent **mangées en entrée** dans par exemple les **betteraves,** **les salades d’été...** Elles sont excellentes dans le **fromage blanc, les fromages de chèvre et les haricots verts servis en salade ou la crème de petits pois.**

Voici quelques bonnes raisons, en plus de ses propriétés gustatives, d'acheter du poivre rose. Il possède des vertus **anti-inflammatoires, antiseptiques et purgatives.**

En médecine alternative, on prête aux baies roses des **propriétés tonifiantes et antibactériennes**. On dit qu'elle **active la circulation sanguine** avec une propriété dilatatrice des vaisseaux sanguins.

Certaines études ont montré qu'elles étaient **efficaces pour lutter contre certaines maladies infectieuses tropicales** telles que le Chikungunya.

Sur l'Ile de la Réunion, on dit que les baies roses permettent un bon fonctionnement du cycle menstruel féminin.

**Le Bresse Bleu :**

Le terme "Bleu" désigne la famille des fromages au lait de vache, de chèvre ou de brebis, dont**la pâte crémeuse est veinée par la formation de moisissures**.

Naturellement riche calcium et en protéines, le bleu représente aussi une bonne source de**vitamine B**, synthétisées par les moisissures.

Le  **Bresse bleu** : élaboré à partir de lait de vache pasteurisé, ce fromage à pâte persillé et à croûte fleurie est produit de façon industrielle dans l'Ain. Onctueux, il offre une saveur douce.