

2019ko Eguberriko merkatua : **Erregina-ren pintxo errezetak** Marché de Noël 2019 : **Recettes des pintxos d'Erregina**

1. Roulés de polenta arto gorri à la farce de poulet ,sauce piperade

Ingrédients pour 6 personnes

Polenta arto gorri
Bouillon de volaille
Un petit morceau de beurre
2 beaux blancs de poulet cuits
1 bouquet de persil
2 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de crème fraîche
Un petit bocal de pipérade
Sel, piment d'Espelette

Faire cuire 1 volume de polenta "arto gorri" dans 2 volumes et demi de bouillon de volaille dans une casserole (suivre instructions sur le paquet pour le déroulé de la cuisson)

Préparer la farce de poulet avec les 2 blancs cuits le persil l'ail la crème fraîche sel et piment d'Espelette dans un robot mixeur, puis réserver dans une poche à douille (à défaut un sac de congélation)

Étaler la polenta cuite sur du papier sulfurisé (pour ne pas qu'elle colle) en forme rectangulaire sur 1cm et demi d'épaisseur puis poser dessus un film alimentaire et retourner la polenta afin de poser dessus un boudin de farce, rouler la polenta dans le film en serrant les extrémités puis réserver au frais

Mixer la piperade puis réserver

Avant l'heure de l'apéro couper en tronçons les roulés les passer à ma poêle pour les crouter servir chaud avec sauce piperade !

2. Croquettes au poulet :

Ingrédients:

Béchamel épaisse
2 Cuisses de poulet cuites
1 oignon
Bouillon de volaille
Chapelure
farine
œufs
Bain de friture
Sel poivre

Faire cuire l'oignon à feu doux jusqu'à ce qu'il soit fondant , ajouter la farine bien mélanger toujours sur deux doux pendant 2 mn puis ajouter peu à peu le bouillon de volaille jusqu'à obtenir une béchamel épaisse y ajouter les cuisses de poulet coupés en petits morceaux verser

le tout dans un plat puis réserver au frais toute la nuit.

Le lendemain, préparer dans 3 contenants différents la farine la chapelure et les œufs battus

À l'aide de 2 cuillères à café former des quenelles de la préparation et les rouler dans la farine, les œufs battus et la chapelure puis réserver au frais. A l'heure de l'apéro chauffer le bain de friture à 180 C°, y plonger les croquettes jusqu'à ce qu'elle soit dorées et servir de suite !

3. Crème de poireaux

Ingrédients pour 6 verrines

4 poireaux moyens
1 pomme de terre moyenne
Bouillon de volaille
Un peu de beurre
Noix de muscade
Crème fraîche
Piment d'Espelette
Graines germées (pour le décor)

Couper les poireaux et la pomme de terre en petits morceaux les faire revenir dans un peu de beurre puis verser à hauteur le bouillon de volaille et laisser cuire 20/25 mn à feu moyen !

À l'aide d'une écumoire verser dans un blender les légumes un peu de bouillon pour obtenir la texture d'une crème y ajouter un peu de crème fraîche verser chaud dans les verrines , décorer avec du piment d'Espelette et les graines germées.

4. Mini crêpes à la crème de brebis, purée de potimarrons et noisettes torréfiées

Ingrédients pour 6 personnes

Pâte à crêpes:

150g farine de blé

50g faine "arto gorri"

30cl de lait

30cl d'eau

Sel

Purée de potimarron :

-Un petit potimarron

-Bouillon de volaille

Crème de brebis:

50g de crème liquide

51 g de fromage de brebis

Noisettes 50g

Préparer la pâte à crêpes puis réserver

Couper le potimarron avec la peau, le faire cuire dans le bouillon de volaille.

Une fois cuit prélever les morceaux et réduire en purée le potimarron puis réserver

Râper le fromage de brebis , puis le verser dans une casserole avec la crème liquide faire fondre à feu doux puis mixer et réserver

Mettre les noisettes dans le four th 150 C° pendant environ 15/20mn pour les torréfier puis les mettre dans torchon propre et frotter pour éliminer la petite peau marron ! Les hacher grossièrement, réserver

Faire cuire les crêpes dans une petite poêle et réserver

Pour le montage :

Poser une crêpe sur une planche, y étaler finement de la crème de brebis, poser une petite quelle de purée de potimarron un peu de noisettes puis plier la crêpe comme le pliage d'un nem.

Réserver dans un plat allant au four tapissé d'une feuille de cuisson, maintenir au chaud à environ 40C° avant servir

5. Galettes anti-gaspi aux verts de poireaux

Ingrédients :

Verts de poireaux (les plus tendres)

Mie de pain rassis

Lait

Fromage brebis râpé

2 œufs

Sel piment d'Espelette

Faire revenir dans une poêle les verts de poireaux émincés et réserver.

Couper grossièrement le pain rassis en l'ayant débarrassé de la croûte et l'imbiber de lait , puis ajouter les 2 œufs le fromage de brebis rapé saler ,1à 2 pincées de piment d'Espelette puis mixer , ajouter le vert de poireaux, mélanger .
Chauffer une poêle , avec un peu d'huile de friture et avec une cuillère à café ou soupe(selon la taille désirée) faire des petites galettes à feu moyen les dorer des 2 côtés puis servez de suite pour un petit apéro ou avec une salade.

La base étant le pain rassis les œufs et le lait, vous pouvez selon vos inspirations utiliser des restes de légumes , des épices des herbes aromatiques ou autres fromages !

Régalez-vous ! Ontsa goza !