

Les recettes du chef Philippe HATÉ

CAKE AUX LÉGUMES

Pour un moule à cake de 22 cm

150 g de farine , 3 œufs battus, 1 sac.de levure chimique, 1 cuillère à soupe huile d'olive, 1 dl de lait, sel poivre

Mélanger le tout et ajouter la garniture: chorizo, poivrons tomate confite, fines herbes....

30 à 35mn à 180°

CHUTNEY de poivron ou tomate

Faire revenir des oignons et ail hachés dans l'huile d'olive, ajouter les poivrons ou tomates concassés, ail haché, gingembre haché, piment d'Espelette, sel, vinaigre de vin, sucre.

Compoter jusqu'à obtention de la consistance voulue.

SABLE AU PARMESAN

100g beurre doux pommade,

100 g farine, 130g parmesan, 1 ou 2 jaunes œuf

Cuire 160 °

Mélanger au Thermomix vitesse 3

SABLES BRETONS

160 g beurre mou 1/2 sel,

160 g sucre,

280 g de farine T45,

1 sachet levure chimique. Zeste de citron,

4 jaunes œuf

1 jaune œuf cuit dur

Mélanger beurre , sucre , jaune œuf

Puis ajouter farine, levure , zeste et jaune dur

Au TM mettre le tout dans le bol, Quelques secondes en mode pétrin ,

Faire des rouleaux et placer au frigo , couper en tronçons 1/2 cm, cuire 10 à 15mn four 180°

FOIE GRAS au naturel

4 a 5 jours avant de déguster.

Mettre le foie frais à température ambiante 2 a 3 heures avant de le travailler pour qu'il soit mou.

Déveiner s'il ne l'est pas.

Étaler le sur un cellofrais et saupoudrer de sel, poivre (15 g de sel , 2 g de poivre au KG)

Rouler le foie dans le cellofrais, en serrant bien et ligaturer les extrémités , laisser reposer .

Plonger dans l'eau à 70° durant 25 mn (pour un foie de 500g)

Refroidir à température ambiante et mettre au frigo jusqu'au moment de servir.

CRÈME CHOCOLAT « DANETTE »

0,5l lait entier si possible.

2 œufs

15 g de cacao poudre

15 g de maizena

50 g de sucre

Au Thermomix, le tout 9 mn vitesse 3 , 90°

Puis ajouter 90 g de chocolat noir 70%

MOELLEUX AUX POMMES ou RHUBARBE

Préchauffer le four à 200°

Mettre dans un bol: 100g de farine, 1 sachet de levure chimique, 70 g de sucre, 45 g de lait, 40 g de beurre mou, 1 œuf, 1 pincée de sel. Bien mélanger

Ajouter 4 pommes acidulées(Elstar, Granismith....) ou 400 g de rhubarbe coupée en petits bâtonnets . Bien mélanger et verser dans un moule beurré (24 cm). Cuire 20 mn

Sortir du four et verser sur le moelleux une crème faite avec 70 g de beurre fondu, 100 g de sucre ou miel et un œuf

Remettre au four 20 mn puis sortir et démouler le moelleux.

GÂTEAU AUX POMMES. « Léger »

5 grosses pommes. Reinette ou Elstar

Mélanger : 70 g farine + 50 g sucre + 10 cl lait + 2 œufs + 1 sac levure chimique + sel + vanille.

Ajouter les pommes coupées en tranches.

Cuire dans un moule 24 cm beurré 35 mn a 200°

GÂTEAU BRETON (Chantal)

300 g farine, 230g sucre, 230 g beurre mou, 4 jaunes œuf,
Sel, rhum....

45-50 mn à 180° dans moule 22 cm

Jaunes œuf + sucre + beurre mou + farine + rhum

Blanchir jaunes œuf et sucre au fouet, ajouter beurre mou, puis farine ,sel et un trait de rhum(facultatif)

KOUING AMAN

Pour 2 grands

600 g farine T 55, 10 g sel, 4 dl d eau tiède, 15 g levure boulanger,

550 g beurre mou, 400 g sucre

20-25 minutes à 230°

FAR (Christine Leo)

250 g crème fleurette

500 g lait.

4 œufs

130 g sucre

85 g farine

Vanille , rhum

1 h à 200°

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Faire fondre 120 g de beurre +200 g de chocolat 70%.

Battre 4 œufs avec 150 g de sucre

Mélanger avec le chocolat fondu et ajouter 80 g de farine et une pincée de sel.

Cuire 20-25mn à 180°