

HELADO ESPUMOSO DE CAFÉ

(proportions pour 8 personnes) - bombe au café



- ◆ 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- ◆ 1/3 tasse (80ml) de café tiède très fort et 1 cuillère à café d'extrait de café (selon la force souhaitée)
- ◆ 2 tasses (500 ml) de crème à 35% (ou mélange mascarpone et crème)
- ◆ 200 gr de meringues

Battre rapidement au fouet les jaunes d'œufs avec les meringues réduites en poudre (se mélange difficilement) et ajouter le café qui va lier le tout. Fouetter la crème (ou d'abord la crème puis le mascarpone avant de mélanger les deux) et ajouter au mélange. Battre les blancs en neige très ferme et incorporer 1 cuillère délicatement à la préparation puis le reste.

Verser dans un moule à bombe légèrement huilé et au congélateur au minimum 2 h. A défaut, et pour avoir l'aspect d'une bûche, vous pouvez le mettre dans un moule à cake. Vous pouvez opter pour un moule en alu jetable qui se démoule facilement. Une heure avant de servir, mettre la bombe au frigo si la glace est très dure.

Démouler et décorer avec des copeaux de chocolat, avec de la chantilly, avec des filaments de caramel, des pépites de nougatine etc...

Peut également se déguster nappé de chocolat chaud (noir amer)



P.S : vous pouvez, si vous craignez les effets du café, utiliser du décaféiné.



SALADE DE FRUITS EXOTIQUES



CARNE DE PORCO A LA COLOMBIANA

(proportions pour 6 personnes)

♦ 1,5 Kg. de filet de porc, d'échine (en famille on peut utiliser des rouelles épaisses, mais la présentation est moins belle qu'avec le carré de filet de porc).

♦ 2 boîtes d'ananas en tranches (on trouve des demi boîtes dans le commerce)

♦ Un peu de beurre, 1 cuillère à soupe de moutarde de dijon, sel poivre

♦ 0,5 dl. de vinaigre (balsamique ou autre)

♦ 3dl de café très fort

♦ facultatif : 1 pincée de piment d'espelette



Faire revenir dans une cocotte anti-adhérente le rôti

avec sel et poivre. Préparer un café très fort. Verser sur la viande le mélange de café, sirop des ananas, moutarde délayée dans le vinaigre, le piment et bien mélanger en raclant les sucs de la viande.

Laisser mijoter à couvert et à feu doux une heure et demie en retournant le rôti de temps en temps pour ne pas qu'il sèche sur le dessus et qu'il prenne une belle couleur café. Vérifier que la sauce n'attache pas en réduisant. Faire dorer dans une poêle dans du beurre les rondelles d'ananas. Elles doivent diminuer de moitié et être bien caramélisées. A la fin de la cuisson du rôti, lier la sauce avec un peu de beurre et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Au moment de servir, présenter le rôti coupé en tranches sur un plat, décoré dessus et autour avec les tranches d'ananas. La sauce doit être assez épaisse et brun foncé. En napper le rôti et servir le reste en saucière.

C'est vraiment original délicieux et joli...

Ce plat aigre doux se marie très bien avec :

Riz aux pignons de pin et aux oignons.



Faire griller à sec des pignons dans une poêle et les réserver.

Dans un peu de beurre, faire revenir dans une cocotte des oignons émincés. Ajouter le riz, du sel et mélanger. Recouvrir d'eau – environ 3 cm d'eau au dessus du niveau du riz s'il s'agit de riz étuvé genre uncle benz et 2 cm s'il s'agit de basmati. Quand l'eau est absorbée (en rajouter si besoin) ajouter les pignons grillés.

On peut servir également le porc avec de la *compote de pommes*.

EMPANADAS

(Pour 6 personnes)



Les recettes sont multiples. En Colombie, on utilise de la pâte à pain et on fait frire les empanadas. Je les prépare avec de la pâte brisée ou de la pâte feuilletée et les fait cuire au four, c'est plus digeste. Toutes les options sont possibles et excellentes.

La farce peut se faire avec une infinité de variantes. Certains mettent de l'œuf dur. Je trouve cela bourratif. D'autres des raisins secs... inventez, innovez... Les épices et herbes fraîches sont à votre libre choix également.

Voilà mon mélange personnel tel qu'utilisé à la cocina.

2 pâtes identiques, brisée ou feuilletée, ou panachage des deux

1 gros oignon et 2 poivrons (jaune et rouge)

1 œuf (+ 1 jaune pour sceller les chaussons)

200 gr de chair à saucisse

200 gr de viande de bœuf haché

1 petite boîte de concentré de tomate

sel poivre, huile d'olive, chapelure, paprika, coriandre ou autre herbe fraîche

La farce doit être utilisée bien froide. Je la fais la veille.

Dans une cocotte faire revenir doucement l'oignon émincé dans de l'huile d'olive sans qu'il colore. Ajouter les poivrons coupés en petits dés. Laisser bien réduire à feu plus fort en tournant sans laisser colorer. Ajouter les viandes et bien mélanger le tout en tournant sans cesse jusqu'à ce que le mélange soit bien unifié. Ajouter la boîte de concentré de tomates, sel, poivre, paprika et ajouter de la chapelure pour épaissir un peu, coriandre fraîche et l'œuf en dernier. Bien mélanger et réserver au frigo.

Faire des ronds de pâte avec une grande tasse. Placer une cuillère à soupe de farce au centre du rond et rabattre pour faire le chausson. Sceller avec un pinceau trempé dans le jaune d'œuf. Utiliser une fourchette pour marquer le bord du chausson. Placer les chaussons sur une plaque recouverte de papier sulfurisé au centre du four. Les lisser au pinceau avec un peu de beurre fondu. Les faire cuire à 200° jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servir avec une *salade verte*.

Un moment convivial autour d'un repas délicieux...

Les mélanges, parfois audacieux, de saveurs venues d'un pays où le café est roi ont conquis la trentaine de participants à cette cocina.

Merci à tous ceux qui ont participé à cette soirée très réussie. J'étais ravie que des personnes du cours de débutants et d'autres cours que le mien, se soient inscrites et je les remercie chaleureusement. *Ces moments de convivialité, partagés autour d'un repas préparé en commun, sont également pour les anciens de l'association, une occasion de rencontrer et d'échanger avec les nouveaux et de permettre à ces derniers de s'intégrer plus facilement dans AVE qui a toujours eu la réputation d'être une association particulièrement ouverte et accueillante.*

N'hésitez donc pas à vous inscrire à ces repas-cocina, quel que soit votre cours.

Je remercie tous les marmitons qui m'ont aidée dans la préparation de ce repas festif, ceux qui ont dressé les tables du banquet et ceux qui ont aidé à tout remettre en place.

Nous avons passé ensemble une soirée très réussie !

Mon bien amical souvenir à vous tous !

Hélène