



Plat : Axoa d'Espelette et polenta de maïs grand roux basque

Ingrédients pour 12 personnes

- Epaule de veau : 2 kg
- poivrons rouge : 0.2 kg
- oignons : 0.2 kg
- poudre de piment d'Espelette : PM
- piments vert doux : 0.2 kg
- sel pm
- poivrons vert
- un filet de vinaigre blanc

Préparation

Couper le veau en petit des, peler les piments et poivrons les émincer.

Émincer les oignons

Chauffer l'huile et mettre les oignons et viande à cuire colorer 5 mn à feu vif en remuant.

Ajouter les piments, les poivrons, sel et piment d'Espelette.

Couvrir et cuire 20 mn.

Polenta

- Lait : 0.5 litre
- Polenta grand roux basque 0.125 kg
-

Préparation

Porter le lait à ébullition.

Incorporer la polenta en pluie tout en remuant à l'aide d'une spatule

Cuire 10 à 15 mn à feu doux tout en remuant.

Former un boudin à l'aide d'un papier film et refroidir.

Couper des fines tranches, les cuire 5 mn dans une poêle avec de l'huile d'olives bien chaude.

Dessert : Fondant au chocolat et légumes secs sur crème anglaise

Ingrédients pour 12 personnes

- Haricot cuit : 1 boîte 4/4
- Sucre roux : 3 kg
- Œuf : 7 pièces
- Beurre : 0.18 kg
- Cacao pur : 0.07 kg
- Vanille : 1 gousse
- Rhum
- œuf (crème) : 4 pièces
- lait (crème) : 0.5 litre
- sucre (crème) : 0.1kg

Préparation

Crème anglaise

Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille

Clarifier les œufs et blanchir avec le sucre

Verser progressivement une partie du lait sur les jaunes blanchi

Remettre le mélange dans le reste de lait bouillant.

Cuire la crème à la nappe (à feu doux)

Contrôler la cuisson, débarrasser, refroidir rapidement, la vanner.

Fondant

Rincer et égoutter les haricots, mixer les avec une pointe de vanilles et un peut de rhum.

Incorporer au haricot mixé les jaunes d'œufs, le beurre fondu et le cacao.

Monter et incorporer les blancs en neige.

Cuir dans les moules a cannelé ou moule a gâteaux graissé.

Cuisson : 20mn à 25 minimums à 150°. Sonde à 85° à cœur.