

Les sablés du chef pâtissier Stéphane

COEUR CHOCOLAT À TALMONT-SAINT-HILAIRE

POUR UNE BOÎTE DE SABLÉS

INGRÉDIENTS :

100g de beurre
100g de sucre semoule
85g de poudre de noisettes
15g de noisettes entières
2g de fleur de sel
100g de farine

ETAPE 1

Ramollir le beurre. Mélanger ensuite tous les ingrédients dans un récipient jusqu'à obtenir une pâte homogène.

ETAPE 2

Abaissez la pâte, puis découpez-la à l'aide d'emporte-pièces de différentes formes de 5mm d'épaisseur. Les formes peuvent varier selon la saison : sapin, coeur, étoile, rond, petit bonhomme, etc.

Déposez les biscuits sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé (ou une toile en silicone).

ETAPE 3

Mettre au four à 160°C pendant 20 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.

Vous pouvez y rajouter du chocolat pour la décoration !

PETITE ASTUCE : pour les conserver plus longtemps, mettez les dans une boîte en fer.



Les huîtres gratinées du chef Alexandre

LES LOUPS DE MER
RESTAURANT À TALMONT-SAINT-HILAIRE

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS :

24 Huîtres
1 Poireau
1 Poivron
50 g de fromage râpé
20g de beurre

POUR LA SAUCE :

20 cl de vin blanc
40 cl vinaigre de vin
60 cl de crème liquide
4 échalotes
160g de beurre

ETAPE 1

Ouvrez délicatement les huîtres. Videz l'eau qu'elles contiennent en veillant bien à la conserver. Filtrez-la et réservez-la. Faire suer les poireaux et poivrons dans une casserole avec du beurre.

ETAPE 2

Pour réaliser la sauce, éplucher et dégermer les échalotes. Hachez-les finement. Placez-les dans une casserole avec le vin blanc et le vinaigre de vin et faites réduire. Ajoutez la crème fraîche. Salez, poivrez et poursuivez la cuisson en remuant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois. Incorporez alors le beurre bien froid, coupé en dés, en fouettant vigoureusement. La sauce va devenir peu à peu onctueuse.

ETAPE 3

Dans vos huîtres ouvertes, disposer le mélange de poireaux et poivrons. Ajouter par dessus le mélange de beurre blanc. Répartissez les huîtres sur une plaque de cuisson en les calant à l'aide de gros sel pour que la sauce ne s'échappe pas. Parsemer de fromage râpé et enfourner sous le grill pendant 3 minutes afin de les gratiner puis servez immédiatement.

