

**Le cahier de gourmandises**

Archives | Livre d'or | Recettes | Papotage | Blog

» Pâtes aux courgettes et jambon de Bayonne, sauc...

### Cours de cuisine à l'Atelier des chefs

Posté le 30 juin 2010 - Papotage - Dessert  
Commentaires (4) | Lectures (25) | Ajouter un commentaire

Mes collègues m'ont offert il y a plusieurs mois déjà un cours de cuisine à l'Atelier des chefs. Le coffret était caché sous des papiers et des magazines et j'ai tardé à l'utiliser. Lors d'un weekend plus calme, je me suis donc attelé à la tâche de trouver un cours qui me plaise à un créneau compatible avec mon emploi du temps.

Après un petit tour sur leur site, je décide d'aller faire le cours dans l'atelier des chefs "historique", celui de Paris Penthivère : il est très clair car sous une verrière et c'est le plus grand de Paris. Je voulais éviter de me retrouver à l'étroit dans un "bocal" dans un grand magasin !

J'ai choisi le thème **Les herbes aromatiques égailent nos assiettes** car j'adore ajouter des herbes et des épices dans mes plats et que les 3 recettes entrée/plat/dessert me plaisaient.

Je commence aujourd'hui par le dessert, et vous proposerais en image demain et après-demain l'entrée et le plat principal.

#### Sablé fin aux fraises et pannacotta au basilic

Recette pour **8 gourmands** - Préparation : 45 min - Cuisson : 15 min - Repos : 1 h

##### Ingrédients

- 500g de fraises
- 170g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œufs
- 110g de farine
- 80g de beurre doux
- 50cl de crème liquide entière
- 1/2 botte de basilic
- 3 feuilles de gélatine (6g en tout)
- Sel

##### Préparation

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Laver le basilic et enlever les tiges pour ne garder que les feuilles. Ciseler finement les feuilles de basilic.

Pendant ce temps, porter à ébullition la crème entière avec 70g de sucre. Y ajouter la gélatine après l'avoir bien essoré. La dissoudre en mélangeant avec une spatule en bois. Ajouter le basilic. Passer l'appareil obtenu à travers un chinois fin. Verser le pannacotta sur une plaque sur une épaisseur de 2 cm, puis laisser refroidir 1 h au frigo.

Mélanger la farine, le beurre, une pincée de sel, 100g de sucre et les 2 jaunes d'œufs. Étaler la pâte sablée sur une épaisseur d'1/2 mm entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Cuire à four chaud à 200° pendant 15 minutes.

Laver les fraises et les équeuter. Couper en fines lamelles.

A la sortie du four, découper la pâte sablée avec un emporte-pièce rond de 6 cm de diamètre. Faire de même dans la pannacotta.

Dresser les sablés sur des assiettes plates, poser la pannacotta puis ajouter la salade de fraises pour finir.

**Commentaires**

- Le mercredi 30 juin 2010, 13:29 par christèle 

Superbe cadeau que tu as eu cette panacotta me plaît bien j'adore le mélange bonne journée
- Le mercredi 30 juin 2010, 13:45 par lolo 

vivement les photos! bisou
- Le mercredi 30 juin 2010, 18:33 par Mary 

Quel beau cadeau tu as eu là et comme tu as dû te régaler (dans tous les sens lol !!!) Gros bisous
- Le mercredi 30 juin 2010, 18:59 par CaroCuisine 

Ca devait être super sympa !

**Recherche**

Newsletter

Email :

Actions : S'abonner | Envoyer

**FLUX RSS**

- » Fil des billets
- » Fil des commentaires

#### Les recettes

- » Apéritif & Tapas
- » Entrées
- » Cakes, tartes salées & pizzas
- » Tartines & Sandwichs
- » Légumes & Salades
- » Pâtes & Riz
- » Viandes
- » Poissons & Fruits de mer
- » D'ici et d'ailleurs
- » Recettes végétales
- » Avec du fromage
- » Desserts

#### Prochainement

- » Tartare de saumon sur mousseline d'avocat
- » Filet mignon en croûte d'herbes et légumes en cocotte
- » Salade grecque
- » Tarte à la rhubarbe

#### Tirage de tags

Fruit de mer | Dessert | Pâtisseries | Poisson | Salade

**Tous les tags**

#### C'est VOUS qui le dites

- » Pommes de terre farcies - CaroCuisine
- » Meringues maison - CaroCuisine
- » Cours de cuisine à l'Atelier des chefs - CaroCuisine
- » Cours de cuisine à l'Atelier des chefs - Mary
- » Cours de cuisine à l'Atelier des chefs - lolo
- » Cours de cuisine à l'Atelier des chefs - christèle
- » Pâtes aux courgettes et jambon de Bayonne, sauce ricotta - christèle
- » Meringues maison - bérani
- » Pommes de terre farcies - La cuisinière du blog
- » Pommes de terre farcies - Judith

**Derniers Billets**

- » Cours de cuisine à l'Atelier des chefs
- » Pâtes aux courgettes et jambon de Bayonne, sauce ricotta
- » Pommes de terre farcies
- » Meringues maison
- » Quiche osmô chorizo basilic
- » Flan de courgettes, safran et parmesan