

Recette des Corniottes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500 g de fromage blanc en faisselle, égoutté,
- 60 ml de crème fraîche épaisse,
- 1 oeuf + 1 pour dorer,
- 250 g de gruyère râpé,
- sel et poivre,
- 500 g de pâte brisée ou feuilletée.



Préparation :

1. Etendre la pâte au rouleau, assez mince. Découper une douzaine de cercles de pâte à l'aide d'un bol de 10 à 12 cm de diamètre. Les poser sur une plaque et les piquer à la fourchette. Mettre au frais pendant au moins 15 minutes.
2. Pendant ce temps, dans une jatte, mélanger au fouet le fromage blanc, l'oeuf et la crème. Incorporer le fromage râpé. Saler et poivrer.
3. Déposer 1 grosse cuillère à soupe du mélange au milieu de chaque disque. Badigeonner les bords de la pâte sur 1 cm, avec l'oeuf battu. Relever les bords en formant un triangle. Pincer les angles afin de bien fermer les triangles, en laissant une petite ouverture pour que la vapeur puisse s'échapper. Continuer avec le reste des disques et les disposer sur une plaque allant au four, recouverte de papier sulfurisé.
4. Mettre au frais les corniottes pendant au moins 30 minutes pour les raffermir sinon elles s'ouvriront pendant la cuisson.
5. Préchauffez le four à 220 degrés C.
6. Dorer à l'oeuf battu la surface des corniottes. Mettre au four et cuire environ 15 minutes, elles doivent être légèrement colorées. Saupoudrer avec le reste du gruyère râpé et continuer la cuisson 5 à 10 minutes.
7. Dégustez chaud ou froid avec une salade verte, mais de préférence le jour même.

RIGODON

Dessert traditionnel de Bourgogne

Ingrédients pour 6 personnes :

- 250 g de brioche ou pain rassis,
- 4 oeufs + 3 jaunes d'oeufs,
- 100 g de cerneaux de noix hachés,
- 50 g de noisettes en poudre,
- 1 demie gousse de vanille,
- 1 pincée de cannelle,
- 750 ml de lait,
- 50 g de beurre + pour le moule,
- 150 g de sucre,
- 1 cuillère à soupe de sucre glace.



Préparation :

1. Préchauffer le four à 200 degrés C.
2. Mettre dans une casserole le lait, le sel et la cannelle. Fendre la gousse de vanille. Racler avec un couteau les petits grains de la gousse et les ajouter dans le lait. Amener à ébullition, puis retirer du feu, couvrir et laisser infuser.
3. Dans une jatte, casser les oeufs et les battre avec les jaunes et le sucre en poudre. Verser le lait bouillant par-dessus en fouettant. Ajouter les noix, les noisettes et la brioche émiettée (ou le pain).
4. Beurrer largement un moule à manqué ou plat carré (22x22cm) et y verser la préparation. Parsemer de morceaux de beurre. Plonger le moule dans un bain-marie tiède et faire cuire au four 20 minutes. Baisser la température à 180 degrés C et poursuivre la cuisson encore 40 minutes.
5. Laisser tiédir avant de démouler et servir froid. Juste avant de servir, saupoudrer de sucre glace.

Lapin rôti à la moutarde à l'ancienne

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 [lapin](#) fermier d'1,2 kg découpé
- 12 petits oignons nouveaux
- 1 petite branche de romarin
- 60 g de beurre
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche
- 3 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 5 cl de vin blanc doux
- sel, poivre du moulin.

Étapes de préparation

1 Préchauffez le four thermostat 8 (240°C).

Faites fondre 40 g de beurre dans une casserole avec la moitié de romarin. Salez et poivrez les morceaux de lapin. Mettez-les dans un plat creux et badigeonnez-les de beurre au romarin. Glissez au four, laissez cuire 20 min en les retournant à mi-cuisson.

2 Epluchez les petits oignons. Mettez-les dans une casserole avec 20 g de beurre. Salez, couvrez d'eau à hauteur et laissez cuire à feu doux jusqu'à évaporation totale du liquide.

3 Mélangez dans un bol la moutarde à l'ancienne avec la crème et le vin blanc doux. Positionnez le thermostat du four sur 6 (180°C). Badigeonnez au pinceau les morceaux de lapin avec la préparation à la moutarde et prolongez la cuisson de 20 min.

4 Ajoutez maintenant au lapin les petits oignons et le reste de romarin restant et continuez la cuisson durant 5 min. Servez le lapin dans son plat de cuisson.