



Bon appétit !

La Surprise du Chasseur

par René Kaenzig

Le plat avec les "Coquillettes à la Bolognaise" est trop banal? Alors augmentons la difficulté... non ce n'est pas plus difficile, mais on va soigner la présentation et changer le plat en surprise cachée sous un couvercle...



Reprenons la recette de la viande hachée

et des pâtes, la base de ce plat est identique. Mais il nous faudra des bols qui résistent aux hautes températures du four (min 220°C). On va donc remplir les bols avec notre fameuse préparation de viande hachée (selon son choix), sauce tomate, pâtes et fromage râpé. On découpe dans de la pâte feuilletée des couvercles circulaires dépassant d'un centimètre sur tout le pourtour du bol. On va coller le couvercle avec du blanc d'œuf sur le pourtour (on va également pouvoir coller quelques ornements). Avec le reste de l'œuf, on va le battre et badigeonner le dessus du couvercle. Je profite que le couvercle est encore humide pour y parsemer quelques grains de cumin sauvage bien de chez nous. Les bols passeront ainsi au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés... *Bon appétit !*





Bon appétit !
