



Saurets à la braise, pommes au lard et crème renversée

SAURETS À LA BRAISE

Pour 4 personnes

4 saurets
4 pdt à cuire au four (précuites à l'eau salée)
4 oignons blanc moyens
Beurre salé (bien froid)
Sel et poivre du moulin

- 1/ Allumez un bon feu de bois, le barbecue...ou le four à 200°.
- 2/ Emballez les saurets dans du papier aluminium pour la braise ou du papier gras si vous les cuisez au four.
- 3/ Faites de même avec les pdt non épluchées, lavées et les oignons épluchés.
- 4/ Lorsque le four ou la braise sont à température, placez les différentes papillotes et couvrez-les de braises. Surveillez la cuisson en piquant dans la papillote. L'odeur du sauret vous avertira de sa cuisson.....+20' !!!
- 5/ Dégustez les saurets avec du pain gris et de beurre salé bien froid pour la pdt.

POMMES AU LARD

Pour 4 personnes

4 tranches de lard salées
1 kg de pommes à cuire (Belle de Boskoop)
Cassonade brune
Beurre

1/ Dans une poêle, faites fondre 100g de beurre, et faites dorer les tranches de lard sur les deux faces.

2/ Pendant ce temps, épluchez, puis videz les pommes, et coupez-les alors en tranches. De 1,5cm d'épaisseur.

3/ Ajoutez-les au-dessus du lard, saupoudrez généreusement de sucre cassonade et couvrez. Laissez fondre à feu doux.

4/ Lorsque les pommes sont cuites, augmentez la source de chaleur à feu vif. Mélangez le tout et faites caraméliser.

5/ Lorsque le tout est bien caramélisé, servez avec des tranches de pain d'épeautre complet et du beurre salé.

CRÈME RENVERSÉE

Pour 4 personnes

40 g de sucre en morceaux
30 cl de lait
1/3 gousse de [vanille](#)
2 [oeufs](#)
50 g de [sucre](#) en poudre

1/ Préchauffez votre four à 150 °C. Placez un bain-marie.

2/ Faites un [caramel](#) en faisant fondre les morceaux de sucre dans 1 c.à.s. d'eau et laissez prendre sans agiter. Arrêtez lorsque le caramel est doré.

3/ Faites bouillir le lait avec la vanille et laissez infuser. Ajoutez le sucre en poudre. Battez les oeufs en omelette et incorporez progressivement le lait chaud en fouettant continuellement.

4/ Enduisez de caramel toutes les parois d'un moule à [charlotte](#).

5/ Mettez le mélange dans le moule enduit de caramel.

6/ Enfournez dans le bain-marie pour 45 minutes.

7/ Lorsque la crème est cuite, laissez-la refroidir et gardez au réfrigérateur.

8/ Servez démoulé sur une assiette.

