

Menu du 16/10/2014

12 personnes - herbes de France  
grosse botte de persil commun  
cerfeuil et ciboulette - Epluchés à 500g  
un vert de poireau et une échalote  
finement hachés

### LE GATEAU DU MOULIN DE TRISTAN

pour 6 personnes

- oseille, cerfeuil, épinards, estragon, cresson, ciboulette, pourpier
- 6 œufs
- mie de pain
- 1/4 de litre de lait
- sel, poivre
- 4 épices
- 2 cuillerées de beurre

Laver les herbes, les essorer, les couper menues au couteau, faire tremper la mie de pain dans le lait, puis la presser entre les deux mains.

Dans une casserole à fond épais, mettre le beurre, ajouter les herbes ; dès qu'elles sont fondues, ajouter la mie de pain puis hors du feu les œufs, les uns après les autres. Verser dans un plat qui peut aller sur la table. Mettre au four avec quelques noisettes de beurre. Faire gratiner environ 20 mn selon la hauteur du plat. Contrôler la cuisson à l'aide d'un couteau si la lame du couteau reste propre, le gâteau est cuit.  
Le Moulin de Tristan est le nom du jardin de Madame Benoit à Saint-Nazaire-sur-Charente. Elle y cultive ses légumes, herbes et fleurs pour le restaurant.  
Cette variante du "farci charentais", un pain de légumes, peut se manger chaud, ou froid avec une salade ailée.

utilisation de 2 types de moules → moule à manqué → moule à cake  
de préférence → moule à manqué avec farine cresson

### Le tourteau fromagé

Reconnaisable à sa forme de boule légèrement aplatie, à la surface lisse et noire, le tourteau fromagé est une spécialité de La Mothe-Saint-Héray, à base de fromage de chèvre frais. Il est devenu une production industrielle et celui que l'on confectionne soi-même n'a pas le même "fini".

PRÉPARATION : 40 minutes  
REPOS : 1 heure  
CUISSON : de 45 à 50 minutes  
Pour 6 personnes

- 250 g de farine
- 150 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 250 g de fromage de chèvre frais
- 5 gros œufs entiers
- 150 g de sucre en poudre
- lait
- 50 g de fécule de pomme de terre
- sel fin

1. Préparez d'abord une pâte brisée avec la farine, 125 g de beurre, le jaune d'œuf, 1 pincée de sel et 1 ou 2 cuillerées à soupe d'eau. Ramassez la pâte en boule et enveloppez-la dans un film alimentaire pour la laisser reposer au frais pendant 1 heure au moins. Pendant ce temps, laissez le fromage de chèvre frais s'égoutter soigneusement.
2. Mettez le fromage de chèvre dans une terrine. Cassez les œufs entiers et séparez les blancs des jaunes. Battez le fromage blanc avec 125 g de sucre en poudre et 1 ou 2 cuillerées à soupe de lait jusqu'à consistance homogène et onctueuse. Incorporez ensuite les jaunes d'œufs et la fécule en mélangeant intimement.
3. Par ailleurs, battez les blancs d'œufs en neige très ferme avec le reste de sucre en poudre. Incorporez-les ensuite délicatement à la préparation précédente. Vous pouvez parfumer le tout

avec 1 trait d'essence de vanille, un peu de cognac ou d'eau de fleur d'oranger. Beurrez un moule avec le reste de beurre, soit un moule spécial à tourteau, à fond arrondi, soit un moule à manqué rond.

4. Abaissez la pâte brisée et garnissez-en le moule. Versez la préparation au fromage frais dessus et lissez la surface de la pâte avec une spatule, très délicatement. Faites cuire dans le four à 180 °C pendant 50 minutes environ, jusqu'à ce que le dessus se soulève en forme de dôme et brunisse de manière homogène. Sortez le tourteau du four et laissez-le refroidir, puis démoulez-le.

C'est un dessert que l'on peut accompagner de confiture ou de beurre. Il est également délicieux au goûter ou au petit déjeuner, pour accompagner un vin d'honneur ou même le plateau de fromages.

Accompagne ici de la babaree de prunes

remplacée par une pâte brisée toute faite