

Faisselle de fromage frais au cassis

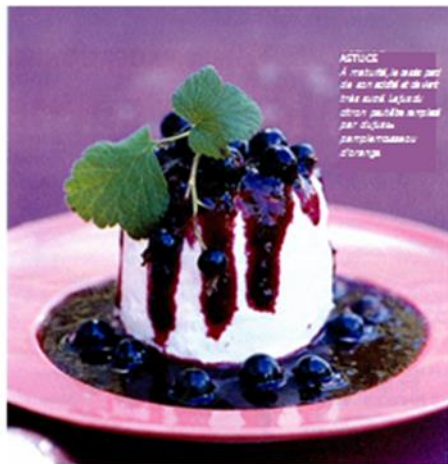
DESSERT
POUR 4 PERSONNES
FACILE - ABORDABLE

• Préparation 15 min • Cuisson 10 min

• 300 g de cassis • 100 g de fromage frais
• 1/2 litre jus de fruit de Cassis de France
• 100 g de sucre

1. Faites égoutter les faisselles. Pressez le jus du cassis. Lavez et égouttez le cassis. Mélangez les 2/3 du cassis dans une casserole avec le sucre, sur feu doux, et laissez cuire pendant 10 min.

2. Mélangez avec précaution pour obtenir un coulis. Puis étalez-le dans une passoire fine en filtrant le gros grain. Laissez refroidir. Ajoutez le jus du cassis/jus avant de servir. Mélangez.



ASTUCE
À maturité, le jus est plus
de son côté et de vert
très doux. Laissez
cassis pendant au moins
par 10 jours.
pour obtenir
d'orange

3. Démoulez les faisselles, posez-les sur des assiettes. Puis versez le coulis sur les faisselles et ajoutez-y le 1/3 de cassis de cassis restant. Servez aussitôt.

**En vin rouge d'Alsace, à pied de
la vallée, dans le vignoble de la Saasbach
et dans le vignoble de la Côte d'Alsace
dans le vignoble**

Billes de melon à la pistache et au cassis

DESSERT POUR 4 PERSONNES
FACILE - ABORDABLE

• Préparation 15 min • Cuisson 10 min

• 300 g de cassis • 100 g de fromage frais
• 1/2 litre jus de fruit de Cassis de France
• 100 g de sucre

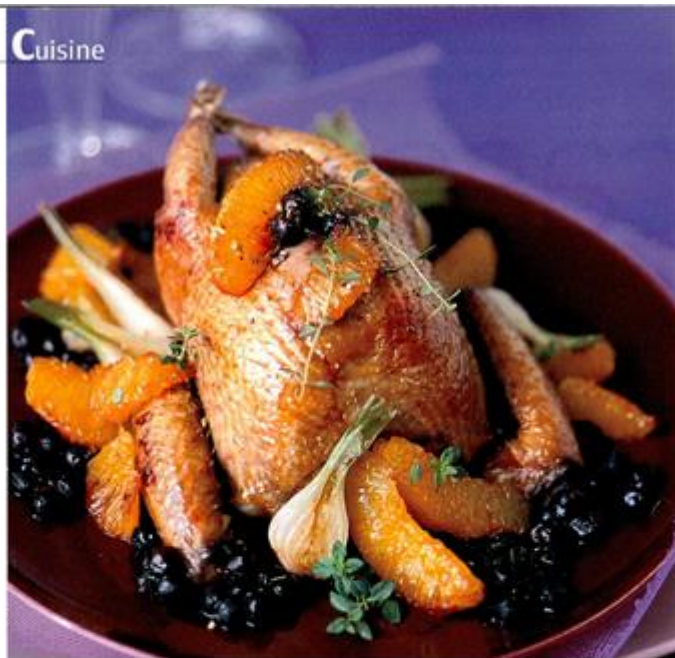
1. Lavez et égouttez le cassis. Mélangez à cuire dans une casserole avec le sucre, à feu doux pendant 10 min. Puis posez 1 min à ébullition doux pour être sûr que le jus de cassis est bien cuit. Laissez refroidir.

2. Allongez avec un peu d'eau de source salée la cassis salée. Coupez les melons en deux et retirez les pépins. Formez des billes de melon à l'aide d'une cuillère pâtisseries. Réduisez progressivement les grains.

3. Répartissez la pâte de cassis dans des verres ou des coupes. Ajoutez les billes de melon et les pistaches broyées. Décorer avec les feuilles de menthe. Remettez au frais avant de servir.

**En vin rouge d'Alsace, à pied de
la vallée, dans le vignoble de la Saasbach
et dans le vignoble de la Côte d'Alsace
dans le vignoble**

ASTUCE
Lorsque le cassis est cuit,
il est très épais. Ajoutez un peu
d'eau salée pour obtenir la
consistance de
cassis.



Pigeon à L'orange et au cassis

PLAT POUR 2 PERSONNES FACILE - ABORDABLE

• Préparation 10 min • Cuisson 30 min

• 1 pigeon • 200 g de cassis • 1 orange • 6
petits oignons nouveaux au grain • 2 cuill. à
soupe d'huile d'olive • 30 g de beurre • 1 cuill. à
café de miel • 1 cuill. à café de fleur de sel •
1/2 cuill. à café de mélange Soules concassée
• 2 litres de thym drainé frais • 1 cuill. à
soupe de jus

1. Épluchez les oignons. Pelez l'orange et
rafraîchissez d'un mélange pour en
réguler le jus. Détachez les quartiers les
uns des autres en passant la lame d'un
couteau entre les deux membranes qui les
séparent. Réservez.

2. Lavez, égouttez et effilotez le pigeon. Dans
la cocotte, faites dorer le pigeon avec l'huile
d'olive et le beurre. Ajoutez les oignons.
Couvrez et laissez cuire 10 min.

Ajoutez le jus d'orange découpé et le miel.
Couvrez et laissez cuire encore 10 min. 5 min
avant la fin de la cuisson, ajoutez les quartiers
d'orange, le cassis, le thym, le mélange Soules
et le sel et couvrez à nouveau. Changez
le pigeon en deux. Déglacez la cocotte avec le
pato en grattant bien les sautes de cuisson.
Servez le pigeon à l'assiette, entouré des
quartiers d'orange et du cassis. Arrosez avec le
jus.

**Le vin rouge d'Alsace, à pied de
la vallée, dans le vignoble de la Saasbach
et dans le vignoble de la Côte d'Alsace
dans le vignoble**

ASTUCE
Si vous coupez le pigeon en deux, utilisez de
préférence un abaisseur ou une palette de
cuisine de cuisine et platjéris
et moins difficile qu'un couteau, car