

Quand le pineau entre en cuisine...

Huîtres de Marennes-Oléron au Pineau blanc.

Ouvrez les huîtres (6 à 9 par pers.), vider l'eau.
Faîtes réduire le mélange échalotes(2 c. à s.) et 15c de Pineau blanc sans laisser colorer.
Nappez les huîtres de la préparation et ajouter une pointe de crème fouettée.
Faire gratiner à four très chaud.

Saint-Jacques poêlées au Pineau blanc.

Décoquillez les Saint-Jacques (3 par pers.), les nettoyer, les laver et les escaloper en 2.
Faîtes suer 2 échalotes finement ciselées avec 30g de beurre.
Versez 20cl de Pineau blanc, faites bouillir puis ajoutez de la crème, laissez réduire de moitié, assaisonnez.
Poêlez rapidement les Saint-Jacques salées et poivrées dans 30g de beurre (1 mn sur chaque face) .
Nappez de sauce, servez.

Tomates au Pineau blanc gratinées aux chèvres.

Allumez le four à 280° (th 9)
Lavez les tomates (1 par pers.), coupez un chapeau, les évidez, salez l'intérieur, retournez-les.
Epluchez et hachez 2 échalotes, les faire revenir dans du beurre.
Mélangez 200g de chèvre frais, 2 jaunes d'œufs, 15cl de crème liquide et 15cl de Pineau blanc.
Quand ce mélange est bien homogène, poivrez puis ajoutez les échalotes.
Remplissez les tomates de la préparation.
Mettez au four 5 mn à 280°, puis 1 à 2 mn au grill.

Tournedos au Pineau blanc.

Prenez 150 à 200g de tournedos par personne.
Faites cuire quelques instants dans une poêle beurrée.
Salez et poivrez, les couper en lamelles.
Déglacez la poêle avec 15cl de Pineau blanc et 1 c. à café de crème fraîche.
Ajoutez la sauce quelques instants avant de servir.

Jambon au Pineau blanc et aux champignons

Epluchez et hachez 2 échalotes.

Nettoyez et coupez en fines lamelles 400g de champignons de Paris.

Faites revenir les échalotes dans du beurre, ajoutez les champignons, salez, poivrez, couvrez et laissez 8 à 10mn.

Ajoutez 15cl de Pineau blanc et 15cl de crème liquide, augmentez le feu et laissez réduire.

Placez les tranches de jambon(1 à 2 / pers) en baissant le feu pour les chauffer.

Servez accompagné de riz, pâtes ou pommes vapeur.

Poulet aux morilles au vieux Pineau

Mettez 30g de morilles séchées à réhydrater.

Faites chauffer un peu d'huile dans un faitout et faites revenir les morceaux de poulet préalablement salés et poivrés.

Arrosez de 4 c. à s. de Cognac, flambez.

Saupoudrez de farine et mélangez pour bien enrober.

Ajouter 35cl de vieux Pineau.

Portez à ébullition et baissez le feu.

Lavez les morilles, ajoutez dans le faitout, laissez cuire à couvert 15 à 20mn en mélangeant de temps en temps.

Rectifiez l'assaisonnement, servez.

Crumble de poires compotées au Pineau blanc

Epluchez et épépinez 8 poires.

Taillez les en gros cubes et faites les cuire au beurre jusqu'à coloration.

Ajoutez 70cl de Pineau blanc et 50g de sucre.

Faites compoter 30mn jusqu'à évaporation du Pineau.

Mélangez 150g de farine, 150g de beurre ramolli, 4g de sel, 150g de sucre et 150g d'amandes torréfiées.

Déposez la compote de poires dans un moule puis recouvrir de pâte à crumble.

Laissez cuire 20mn à 200°.

Servez tiède avec un verre de Pineau blanc bien frais.

Gratin de poires au Pineau blanc

Epluchez et cuisez 4 poires dans un sirop avec une gousse de vanille.

Laissez refroidir.

Battez 5 jaunes d'œufs et 60g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez 25cl de crème fouettée et 1/2 verre de Pineau blanc.

Emincez les poires, nappez de crème au Pineau.

Faites cuire à four chaud 10mn, servez chaud.

Fricassée de fraises au Pineau rosé.

Lavez et équeutez 800g de fraises.

Faites chauffer une poêle avec du beurre, ajoutez les fraises, versez 50g de sucre.

Laissez cuire 2 mn et déglacez avec 20cl de Pineau rosé.

Retirez les fraises, faites réduire le Pineau de moitié, puis nappez les fraises.

Posez dessus une boule de glace à la vanille.

Soufflé chaud au Pineau blanc.

Chauffez le four à 220° (th 7)

Diluez 20g de Maïzena dans un peu de lait.

Faites bouillir 20cl de lait.

Mélangez 60g de sucre et 20g de farine et versez dessus peu à peu le lait bouillant en remuant.

Reversez ce mélange ainsi que la Maïzena diluée dans la casserole, portez à ébullition en remuant, retirez du feu.

Incorporez 30g de beurre.

Ajoutez 10cl de Pineau blanc en fouettant pour obtenir un mélange bien lisse.

Séparez 3 jaunes d'œufs de leur blanc.

Ajoutez les jaunes d'œufs en fouettant.

Beurrez le moule.

Montez les blancs en neige en ajoutant 20g de sucre à mi-parcours.

Mélangez les 2 préparations et versez dans le moule (ne pas dépasser les 3/4)

Laissez cuire au four 10mn puis baissez à 180° (th6), pendant 20 à 25 mn.

Servez dès la sortie du four, saupoudrez de sucre glace.

Tarte au chocolat et Pineau.

Pâte : Mélangez 250g de farine tamisée, 150 de beurre, 90g de sucre glace, 30g de poudre d'amande, 20g de cacao et un œuf. Laissez reposer.

Faites bouillir ensemble 250g de crème liquide et 30g de beurre, puis ajoutez 125g de chocolat fondu et 15cl de Pineau rosé.

Faites blanchir au fouet 3 jaunes d'œufs et 2 œufs entiers avec 25g de sucre.

Incorporez les 2 mélanges.

Abaissez la pâte, garnir de la préparation, laissez cuire le tout 15mn à 180°.

