

Cake aux poireaux et maroilles

Recette de Laurent Di Donato, cuisinier professionnel et animateur d'ateliers de cuisine



Ingrédients (pour 5 personnes)

600 gr de poireaux	3 oeufs
1 oignon moyen	1/2 Cuillère à café de sel
20 gr de beurre	100 gr de beurre
10 cl de vin blanc	1/2 sachet de levure
240 gr de Maroille	Papier de cuisson
Sel, poivre	
125 g de farine	

Mise en oeuvre

Couper en les poireaux en 2 dans la longueur. Bien les laver pour retirer la terre entre les feuilles. Sur une planche à découper, couper en fines lamelles les poireaux et émincer (couper en petits carrés) l'oignon.

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et y ajouter l'oignon et le poireau. Saler et poivrer. Laisser cuire à couvert pendant 2 minutes. Ajouter le vin blanc et laisser cuire 10 minutes à couvert. Mélanger de temps en temps avec une cuillère en bois. Ajouter la moitié du maroilles coupé en petits morceaux. Laisser cuire à découvert 2 à 3 minutes. Débarrasser dans une grande assiette pour laisser tiédir.

Préchauffer le four à 180°C



Dans un grand saladier, mettre la farine, le sel et les oeufs. Mélanger à l'aide d'un fouet pour éviter les grumeaux. Ajouter le beurre fondu et la levure. Bien mélanger.

Ajouter en 2 fois, en mélangeant avec une marise (spatule en plastique mou), le poireau et le reste de maroilles coupé en petits morceaux.

A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, chemiser un moule à cake (étaler du beurre fondu mélangé à de la farine). Mettre du papier cuisson dans le fond du moule. Le beurrer un peu. Y débarrasser la préparation et cuire au four pendant 30 minutes.

Plus d'infos sur le manger-main

Le manger-main est une façon d'adapter les menus aux facultés des convives, pour leur permettre entre-autres une meilleure préhension. Il s'agit de réhabiliter la personne fragile afin de lui redonner l'accès autonome au plaisir de manger, et de partager avec l'ensemble des personnes attablées un même menu. Cela dans l'objectif de restaurer son estime personnelle tout en préservant sa santé nutritionnelle, en stimulant son appétit et en gardant les sens en éveil par une réappropriation des gestes et des mouvements.

Ainsi, le manger-main prend tout son sens et son utilité lorsque des troubles cognitifs viennent entraver la prise alimentaire d'une personne et transformer un acte ordinaire de la vie quotidienne en un moment pouvant être vécu comme éprouvant tant pour elle que pour les aidants familiaux ou les professionnels concernés.

Régalez-vous !