

## Recettes de Têtes de Violon

**Attention pour toutes les recettes, il faut faire blanchir vos têtes de violons au préalable. Il est recommandé de faire bouillir vos têtes 2 fois 2 minutes en changeant l'eau à chaque fois.** Préparer deux grandes casseroles d'eau bouillante salée. Plonger les têtes de violon dans une première casserole et les blanchir 2 minutes. Égoutter et jeter l'eau. Répéter l'opération dans la deuxième casserole. Les plonger dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson. Égoutter. Réserver.

### GRATINÉ DE TÊTES DE VIOLON (4 portions)

#### Ingrédients :

**1 tasse de têtes de violon blanchies**

**1 tasse de crevettes cuites**

**Oignons verts, poivrons rouges et champignons au goût**

**1 1/2 tasse de lait**

**1 1/2 c. à thé de poudre de bouillon de poulet**

**1/2 tasse de vin blanc**

**1/4 de tasse de beurre**

**1/4 de tasse de farine**

**1/2 tasse de fromage râpé**

**Sel, poivre et sarriette ou thym**

**Fromage à gratiner**

#### Étapes :

- 1 Fondre le beurre, ajouter les oignons verts, les poivrons et les champignons.
- 2 Ajouter la farine et cuire en brassant. Ajouter le lait mélangé avec la poudre de bouillon de poulet et le vin. Cuire jusqu'à épaississement.
- 3 Ajouter le fromage et assaisonner.
- 4 Ajouter les têtes de violon cuites et les crevettes cuites.
- 5 Verser dans des plats à gratin individuels.
- 6 Ajouter du fromage et paprika et gratiner au four à gril, en surveillant



## **CRÈME DE TÊTES DE VIOLON (6 portions)**

### **Ingrédients :**

**454 g (1 lb) de têtes de violon blanchies (environ 1 litre /4 tasses)**

**1 poireau, lavé et tranché en fines rondelles**

**60 ml (1/4 tasse) de beurre**

**125 ml (1/2 tasse) de vin blanc**

**1,25 litre (5 tasses) de bouillon de poulet**

**60 ml (1/4 tasse) de crème 15 %**

**Sel et poivre**

### **Étapes :**

1. Dans une grande casserole, attendrir le poireau dans le beurre, à feu moyen, pendant 5 minutes. Saler et poivrer. Ajouter les têtes de violon blanchies et poursuivre la cuisson 5 minutes. Déglacer avec le vin et ajouter le bouillon. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter 20 minutes.
2. Au mélangeur, réduire en purée lisse. Rectifier l'assaisonnement.
3. Au moment de servir, décorer de crème.

## **TÊTE DE VIOLON À LA BELLECHASSEOISE (6 portions)**

### **Ingrédients :**

**½ livre de tête de violon blanchies**

**1 livre de bœuf haché mi-maigre**

**1 gros oignon haché grossièrement**

**1 gousse d'ail**

**sel et poivre au goût**

**Fromage à gratiner râpé.**

### **Étapes :**

- 1 Faire revenir dans un poêlon l'oignon, l'ail et le bœuf haché, jusqu'à ce que le bœuf soit bien cuit. Ajouter les têtes de violons et faire revenir encore 2 minutes.
- 2 Mettre dans un plat à gratiner et ajouter le fromage.
- 3 Mettre au four à 500°C jusqu'à ce que le fromage soit dorée.

