

Cancoillote

Recette adaptée de [celle-ci](#).

Vous trouverez une recette pour thermomix sur [cette page](#).

Ingrédients (pour ± 500 grammes de cancoillotte)

Base

- 250 g de metton
- 50 g de beurre salé
- 300 millilitres d'eau

À l'ail

- une tête d'ail pour une cancoillotte bien aillée, une demi-tête si c'est juste pour relever, une gousse pour juste sentir un peu

NB (parce qu'il a déjà fallu que je précise à quelqu'un) : une tête d'ail est, pour moi, le truc constitué de plusieurs gousses d'ail.

Au wasabi (compatible avec l'ail)

- poudre de wasabi

Je n'ai pas vraiment de proportion, ça dépend du goût de chacun. Disons un quart d'une boîte de 30 grammes pour juste apporter un petit goût (oui, la poudre que j'ai trouvée n'a pas l'air très forte)

Le wasabi peut sembler un choix étrange car inhabituel mais c'est délicieux et ça ne pique pas (dans la cancoillotte, hein).

Préparation

- si vous mettez de l'ail : dépiautez la tête et écrasez toutes les gousses
- si vous mettez du wasabi : diluez-le dans l'eau, remuez bien pour éviter les grumeaux
- versez un peu d'eau au fond d'une casserole, entre 50 et 100 millilitres (pas besoin d'être précis)
- mettez le metton dedans
- faire chauffer à feu doux tout en remuant avec une cuillère en bois (très important de remuer pour éviter que ça attache) jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse et homogène (moi j'ai toujours des morceaux de metton qui ne fondent pas complètement, mais ce n'est pas très grave)
- ajoutez l'eau petit à petit tout en remuant
- ajoutez le beurre et ce qui vous fait plaisir : sel, poivre, l'ail, des échalottes, du vin...
- remuez bien et quand le beurre a bien fondu et est bien incorporé, mettez en pot de verre, un pot en terre cuite, dans un bol, etc (pas de plastique)
- laissez refroidir avant de consommer

Révision #3

Créé 15 octobre 2020 15:44:13 par Luc

Mis à jour 23 juillet 2022 09:30:48 par Luc