

Comment déguster

le « blanc manger » ?

Le « blanc manger » est prêt à l'emploi ; il se réchauffe au choix dans un micro-ondes (enlever préalablement le couvercle du bocal), au bain-marie, ou dans une casserole (à feu doux).

Outre **sous forme de tourte** (voir recette au verso), vous pouvez aussi consommer le « blanc manger », ancêtre de notre « vol au vent » :

- **En apéritif** : dans une mini bouchée ou dans une cuillère apéritive ;
- **En entrée** :
 - dans une petite tartelette en pâte feuilletée ;
 - enroulé dans une petite feuille de brick ;
- **En plat** : accompagné d'un rizotto aux champignons ou tout simplement de frites maison ;
- **Autre suggestion** : faire une *galipette de blanc manger* (...)

BON APPÉTIT...

Le Maître Gastronomes de la confrérie

« POUR FAIRE UNE TOURTE DE BLANC MANGER » façon Lancelot de Casteau

Chez Lancelot de Casteau, la tourte est feuilletée selon une technique d'origine arabe, qui consiste à empiler les unes sur les autres de fines feuilles de pâte graissées (elle subsiste encore de nos jours dans la « bastela » marocaine et le « pastis » gascon).

Lancelot donne la recette pour faire la pâte soi-même : « Faites de la pâte avec de la fine farine, des œufs et du beurre, un peu d'eau, et que cette pâte ne soit pas dure. Battez-la durant un $\frac{1}{4}$ d'heure, puis faites-en des feuilles bien minces et déliées ; mettez-en 2 l'une sur l'autre, bien frottées de beurre fondu, déposez-les dans une tourtière puis mettez du blanc manger dessus, puis prenez encore 4 tranches de pâte, beurrées à l'intérieur comme les précédentes et couvrez-en la tourtière, et que la feuille du dessus soit tailladée. Faites cuire la tourte comme il faut et laissez cuire ainsi qu'il est dit ci-dessus » (L.D.C., p. 219)

Pour plus de facilité, vous pouvez utiliser des feuilles de « brick » ou « phyllo ». Graissez-les bien avec du beurre. Disposez une première couche de feuilles dans une tourtière.

Farcissez-la de « blanc manger ». Recouvrez la farce avec une autre couche de feuilles de pâte. Faites cuire au four. La tourte peut être servie froide ou chaude.