

# *Menu de Fête*

## *2012*



Tome 2



# Huîtres en robe d'épinard

*Pour : 4 à 6 personnes / Durée : 1 h 30*

*40 huîtres creuses  
25 g d'échalotes  
10 cl de vin blanc sec  
500 g d'épinards en branches  
250 g de beurre  
sel  
poivre  
4 tomates*







1/ Préparer tous les ingrédients



2/ Ouvrir les huîtres délicatement



3/ Récupérer l'eau des huîtres et retirer les huîtres de leur coquille.



4/ Mettre dans une casserole les échalotes le vin blanc.



5/ Blanchir les feuilles d'épinard



6/ Verser les huîtres dans le mélange d'échalotes et de vin blanc



7/ Enrouler les huîtres une à une dans les feuilles



8/ Monder les tomates et les concasser en petits dés réguliers



9/ Monter la sauce au beurre



10/ Ajouter les dés de tomates et réserver au chaud

Pour réaliser cette recette d'huîtres en robe d'épinard, commencer par préparer tous les ingrédients.

Ouvrir les huîtres délicatement à l'aide d'un couteau à huîtres. Attention à ne pas vous blesser.

Récupérer l'eau des huîtres dans un récipient. Les retirer les huîtres de leur coquille.

Ciseler finement les échalotes. Les mettre dans une casserole avec le vin blanc. Ajouter l'eau des huîtres filtrée. Réserver.

Blanchir les feuilles d'épinard dans une casserole d'eau salée en ébullition pendant quelques minutes. Rafraîchir dans un récipient rempli d'eau glacée afin de fixer la couleur de l'épinard et stopper la cuisson.

Verser les huîtres dans le mélange d'échalotes et de vin blanc et porter doucement à frémissement afin de pocher les huîtres.

Dès le frémissement, retirer aussitôt du feu et laisser pocher quelques minutes. Les disposer ensuite sur un papier absorbant. Sur un linge propre, disposer à plat les feuilles d'épinard.

Enrouler les huîtres une à une dans les feuilles afin de former des petits paquets. Réserver au chaud.

Faire réduire le restant de vin blanc et d'échalotes. Pendant ce temps, monder les tomates. Prélever la chair sous forme de pétales et les concasser en petits dés réguliers.

Lorsqu'il ne reste que la valeur d'une cuillère à soupe de vin blanc dans la casserole, ajouter un petit peu d'eau froide et porter à ébullition. Ajouter le beurre très froid coupé en morceaux et bien mélanger au fouet. Cette émulsion doit se faire à feu vif afin d'obtenir une sauce de consistance onctueuse.

Passer la sauce au chinois étamine ou à la passoire fine en pressant bien les échalotes afin de récupérer le maximum d'arômes.

Ajouter les dés de tomates et réserver au chaud. Rectifier l'assaisonnement. Attention au sel car l'eau des huîtres est déjà salée.

À ce stade là, la sauce ne doit plus bouillir sinon elle perdrait de son onctuosité.

Disposer les huîtres harmonieusement sur une assiette de service et les napper de sauce chaude.



# Foie gras aux figues cuit au torchon

*Pour : 6 personnes / Durée : 1 h 10 (+ 48 h au frais)*

*1 foie gras d'environ 800 g  
4 à 6 figues pas trop mûres (selon la grosseur)  
4 litres de bouillon de volaille  
20 cl de porto blanc*

*Assaisonnement du foie gras :*

*1 c. à café de sucre  
1 clou de girofle  
Muscade râpée  
Quatre-épices  
1 éclat de cannelle  
12 g de sel  
2 g de poivre blanc*

*Dressage :*

*Gelée au Porto  
Pain de campagne  
Aneth*





1/ Préparer tous les ingrédients



3/ Plonger dans un saladier d'eau glacée et réserver 6 h au réfrigérateur



5/ Couvrir et entreposer 12 h au frais



7/ Poser les lobes sur un linge humide en imbriquant les figes



9/ Le lendemain, retirer le foie



2/ Séparer les lobes du foie gras, ôter les traces vertes.



4/ Assaisonner les lobes



6/ Faire macérer les figes, le porto avec la cannelle et le girofle



8/ Torder et ficeler les extrémités



10/ Trancher le foie et le servir accompagné de gelée au porto

Pour réaliser cette recette de foie gras aux figes cuit au torchon, commencer par préparer tous les ingrédients.

Séparer les lobes du foie gras, ôter les traces vertes et sanguinolantes. Le plonger dans un saladier d'eau glacée et réserver 6 h au réfrigérateur.

Eponger soigneusement le foie, placer les lobes sur leur partie bombée, les inciser le long de la veine centrale puis la retirer doucement.

Mélanger le sucre, le sel, le poivre blanc, une pointe de quatre-épices et de muscade.

Assaisonner les lobes de ce mélange sur toutes les faces.

Déposer les lobes dans une terrine et les arroser de 5 cl de porto blanc.

Appliquer un papier film alimentaire sur le foie. Couvrir et entreposer 12 h au frais en tournant souvent les lobes.

Equeuter les figes, les piquer avec une aiguille. Faire macérer dans le porto avec la cannelle et le girofle 12 h au réfrigérateur.

Poser les lobes de foie éponnés sur un linge humide en les imbriquant tête-bêche et en glissant les figes égouttées dans les creux.

Envelopper le foie dans tissu (mousseline) ou un torchon propre afin de former un cylindre régulier. Tordre et ficeler les extrémités.

Pocher 25 min dans le bouillon maintenu à 70°C. Egoutter, laisser tiédir à température ambiante.

Réserver 48 h au frais. (Variante : pour obtenir un foie gras plus cuit, le faire refroidir dans le bouillon jusqu'au lendemain. Il va ainsi continuer à cuire lentement. Lorsqu'il sera froid, l'égoutter et le passer au frais.

Le lendemain, retirer le foie gras du frigo. Couper les ficelles aux deux extrémités et retirer le torchon délicatement.

Trancher le foie et le servir accompagné de gelée au porto et de toasts de pain de campagne grillés.



# Homard thermidor

*Pour : 2 personnes / Durée : 2 heures*

*2 homards vivants (crus)*

*Sel*

*Poivre*

*Paprika*

*Beurre*

*Champignons de Paris sautés (facultatif)*

*Emmental*

*Sauce:*

*50 g de beurre*

*200 g d'échalotes*

*200 g de vin blanc sec*

*1 branche d'estragon*

*200 g de fumet de poisson*

*250 g de sauce béchamel*

*Moutarde*

*Sel*

*Poivre*

*Beurre*





1/ Préparer tous les ingrédients



2/ Préparer la sauce



3/ Bien mélanger les ingrédients



4/ Découper en deux les homards en commençant par le coffre



5/ Enfourner à four chaud pendant 12 mn environ



6/ Passer la sauce à la passoire fine ou au chinois étamine



7/ Détailler en morceaux le homard



8/ Ajouter quelques champignons de Paris sautés (facultatif)



9/ Garnir les carapaces



10/ Faire gratiner au four pour obtenir un gratin régulier

Pour réaliser cette recette de homard thermidor, commencer par préparer tous les ingrédients.

Ciseler finement les échalotes. Faire fondre une noix de beurre dans une casserole. Les faire suer pendant quelques secondes. Ajouter le vin blanc, la branche d'estragon, le fumet de poisson et faire réduire de moitié. Ajouter une belle cuillère de moutarde à la sauce béchamel qui aura été préparée au préalable et bien mélanger.

Disposer les homards sur une planche et les découper en deux en commençant par le coffre (tête) puis la queue. Afin de couper la queue facilement, il est préférable de la replier. Séparer les deux moitiés.

Retirer le boyau central. Disposer les homards sur une plaque allant au four. Assaisonner de sel, de poivre et de paprika. Ajouter quelques noisettes de beurre. Enfourner à four chaud pendant 12 mn environ. Il est nécessaire de les arroser fréquemment de jus durant la cuisson.

Incorporer à la réduction préalablement obtenue, la sauce béchamel moutardée. Bien mélanger au fouet. Passer la sauce à la passoire fine ou au chinois étamine en pressant bien sur les échalotes pour récupérer le maximum de saveurs.

Au terme de la cuisson des homards retirer la queue et le corail des carapaces. Les détailler en morceaux. Il est possible de rajouter quelques champignons de Paris sautés (facultatif). Bien mélanger.

Disposer dans la carapace (queue) des homards une couche de sauce les champignons sautés mélangés à la chair de homard coupée en morceaux et le corail et napper à nouveau de sauce. Parsemer sur le dessus l'emmental râpé et quelques noisettes de beurre.

Faire gratiner au four ou à la salamandre pour obtenir un gratin régulier. Servir aussitôt.



# Bûche de Noël chocolat/poire

*Pour : 8 personnes / Durée : 4h* (à commencer la veille)

## *Biscuit macaron :*

165 g de blancs d'œufs  
125 g de sucre en poudre  
30 g de farine tamisée  
100 g de poudre d'amande  
85 g de sucre glace

## *Insert à la poire :*

190 g de purée de poire  
170 g de sucre (85 + 85)  
105 g de jaunes d'œufs  
25 g de beurre Mycryo  
15 g de poudre à crème  
135 g de crème fleurette

## *Mousse au chocolat :*

1/4 litre de lait  
50 g de jaunes d'œufs  
15 g de jaunes d'œufs  
25 g de poudre à crème  
65 g de sucre  
250 g de chocolat en pistoles  
750 g de crème fleurette

## *Poires caramélisées :*

4 à 5 poires fraîches  
Cassonnade

## *Décor et finition :*

1 spray perlé velours blanc  
Nappage miroir neutre  
Paillettes d'or à saupoudrer  
Sujets de Noël





1/ Préparer le biscuit macaron



3/ Préparer les poires caramélisées



5/ Commencer le montage



7/ Poser les quartiers de poires caramélisés sur la mousse



9/ Confectionner le décor



2/ Réaliser l'insert à la poire et Mettre à congeler



4/ Élaborer la mousse au chocolat «Excellence»



6/ Positionner l'insert à la poire au centre du moule



8/ Déposer le biscuit, couvrir et placer au congélateur



10/ Disposer le décor

Biscuit macaron : Monter les blancs en neige ferme avec un batteur électrique. Serrer les blancs avec le sucre. Ajouter la farine, la poudre d'amande et le sucre glace. Mélanger délicatement à l'aide d'une maryse. Etaler la pâte sur une plaque à pâtisserie revêtue d'une feuille de papier sulfurisé. Cuire à four chaud, 180°C, pendant 10 minutes. Retirer du four et laisser refroidir

Insert à la poire : Porter à ébullition la purée de poire et 85 g de sucre en poudre. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre restant. Fouetter énergiquement. Ajouter la poudre à crème et la purée de poire chaude en mélangeant au fouet. Transvaser le mélange dans la casserole et cuire comme une crème pâtissière. Ajouter le beurre Mycryo au fouet, dans la crème encore chaude. Laisser tiédir. Monter la crème fleurette en chantilly. Mélanger délicatement dans la préparation à la poire tempérée à 25°C. Chemiser de papier film un moule à pain de mie rond de petite dimension, qui soit adapté à la dimension de la gouttière à bûche. Garnir le moule de préparation et lisser la surface à la spatule. Placer au congélateur.

Poires caramélisées : Saupoudrer de sucre roux une plaque à patisserie. Eplucher les poires et les couper en quartiers. Disposer ces quartiers de poire sur le sucre. Saupoudrer les poires de sucre roux et enfourner, à four chaud, 180°C, jusqu'à ce qu'elles soient cuites et caramélisées.

Mousse au chocolat : Porter le lait à ébullition. Blanchir au fouet les œufs entiers et les jaunes avec le sucre pendant 2 à 3 minutes. Ajouter la poudre à crème et bien mélanger. Verser le lait bouillant sur les œufs blanchis et remuer au fouet. Transvaser l'appareil obtenu dans la casserole de cuisson du lait et cuire 2 à 3 minutes, en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe. Ajouter dans la crème encore chaude, le chocolat préalablement fondu. Mélanger au fouet et laisser tiédir. Pendant ce temps, monter la crème fleurette en chantilly. l'incorporer délicatement à la préparation chocolatée refroidie à 35°C. Réserver au frais.

Montage : Garnir le fond du moule de mousse au chocolat. Ajouter un insert à la poire congelé et quelques quartiers de poires caramélisés. Garnir de mousse au chocolat à hauteur du moule. Lisser la surface. Vous aurez pris la précaution de garder 2 ou 3 beaux quartiers de poire pour la décoration de la bûche. Sortir le biscuit du congélateur, tailler un rectangle à la taille du moule à bûche le déposer sur la mousse au chocolat. Placer au congélateur quelques heures.

Décor et finition : Placer le spray velours blanc au bain-marie, pendant 30 minutes. Sortir la bûche du congélateur, et la démouler. La pulvériser dans sa totalité avec le spray velours blanc. Il est important de bien suivre les instructions indiquées sur la bouteille. Disposer sur la bûche, les quartiers de poires glacés au nappage neutre. Saupoudrer l'ensemble de paillettes d'or. Laisser l'entremet dégeler lentement au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.



Ce livret de recettes vous est offert par :

Matériel de cuisine - Art de la table - Vêtements - Librairie - Gastronomie - Recettes