

Menu de Fête

2012



Tome 3



Brouillade au caviar et mouillettes grillées

Pour : 4 personnes / Durée : 20 min.

*8 œufs
60 g de beurre
2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
40 g de caviar
Sel
Poivre*

*Mouillettes:
Baguette
Beurre
Fleur de sel*





1/ Préparer tous les ingrédients



2/ Couper les oeufs un toqueur à oeuf



3/ Obtenir une découpe franche et nette



4/ Vider les oeufs, assaisonner et battre énergiquement



5/ Tailler et griller les mouillettes



6/ Beurrer et réserver les mouillettes



7/ À feu doux, verser les œufs battus dans le beurre



8/ Ajouter le beurre. Hors du feu, incorporer la crème fraîche



9/ Répartir la brouillade d'œufs dans les coquilles



10/ Déposer le caviar au sommet

Pour réaliser cette recette de brouillade au caviar et mouillettes grillées, commencer par préparer tous les ingrédients.

Couper proprement un chapeau aux œufs.
Pour cela, nous utilisons le toqueur à œuf «Clack» qui permet une découpe franche et nette.

Les vider dans un cul de poule. Rincer les coquilles d'œufs évidées et les laisser sécher.

Assaisonner les œufs de sel et de poivre et battre énergiquement au fouet. Réserver.

Mouillettes : Tailler des mouillettes dans la baguette.
Faire griller les mouillettes au four chaud ou à la salamandre.

Les beurrer et saupoudrer légèrement la surface du beurre de fleur de sel. Réserver au frais.

Dans une sauteuse, faire fondre 40 g de beurre.
À feu doux, verser les œufs battus et remuer continuellement jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse et onctueuse.

Au fur et à mesure de la montée en chaleur des œufs et de leur coagulation ajouter les 20 grammes restants de beurre.
Hors du feu, incorporer la crème fraîche.

Répartir la brouillade d'œufs dans les coquilles préparées.

Déposer le caviar au sommet. Servir en coquetiers ou dans une assiette compartimentée avec les mouillettes préalablement préparées.



Soufflé à la bisque de homard

Pour : 6 personnes / Durée : 40 min.

*1 boîte de 300 g de bisque de homard
2 cuillérées à soupe de farine
15 cl de lait
40 g de beurre
5 jaunes d'œufs
5 blancs d'œufs
100 g de gruyère râpé
Sel
Poivre*



1/ Préparer tous les ingrédients



2/ Préparer le roux blanc



3/ Ajouter peu à peu la bisque de homard



4/ Ajouter les jaunes d'œufs un à un



5/ Beurrer les moules à soufflé



6/ Monter les blancs d'œufs en neige et incorporer au fouet



7/ Incorporer à la maryse en même temps que le gruyère râpé.



8/ Le mélange doit se faire avec délicatesse



9/ Remplir les moules à soufflé à hauteur et lisser



10/ Passer le doigt sur le moule pour retirer les coulures

Pour réaliser cette recette de soufflé à la bisque de homard, commencer par préparer tous les ingrédients.

Roux blanc : Faire fondre le beurre. Ajouter la farine en une seule fois et bien mélanger au fouet.

Cuire quelques minutes à feu modéré. Il ne faut pas que la préparation brunisse.

Ajouter le lait bouillant tout en mélangeant au fouet. Cuire quelques minutes jusqu'à ce que la préparation épaississe et devienne béchamel.

Ajouter peu à peu la bisque de homard, rendre le tout bien homogène. Dès que l'ébullition reprend, retirer du feu, laisser tiédir.

Ajouter les jaunes d'œufs un à un en mélangeant soigneusement à chaque fois. Rectifier l'assaisonnement.

Beurrer les moules à soufflé au beurre clarifié puis les fariner. Retourner le moule en le tapant sur le plan de travail pour retirer l'excédent de farine. Les parois internes doivent être beurrées et farinées en totalité.

Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel fin. Incorporer au fouet 1/3 des blancs en neige. Verser la préparation sur les 2/3 restants et les incorporer à la maryse en même temps que le gruyère râpé.

Le mélange doit se faire avec délicatesse afin de ne pas faire retomber les blancs en neige.

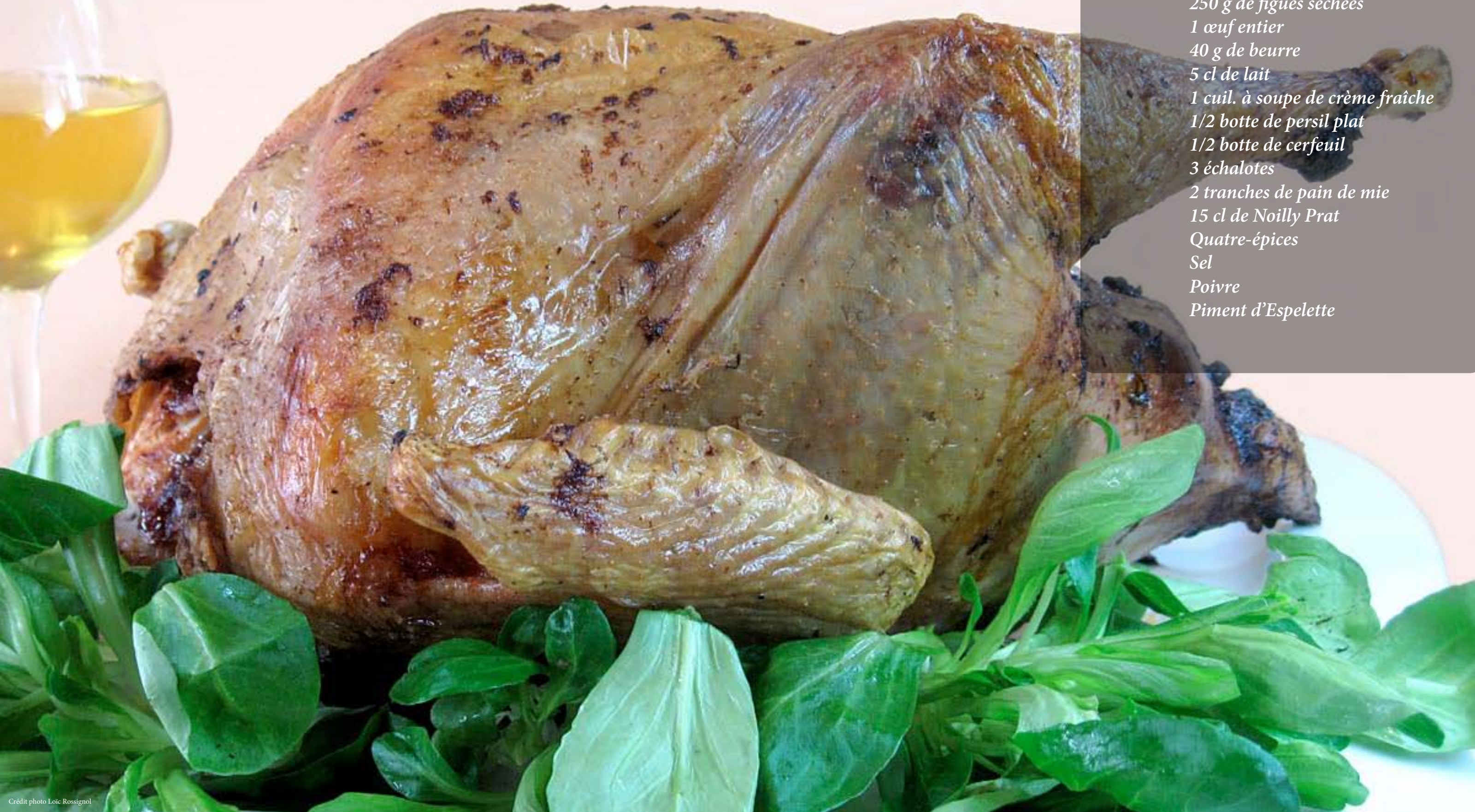
Remplir les moules à soufflé à hauteur. Lisser la surface avec une spatule métallique et passer le doigt sur le pourtour des moules pour retirer les éventuelles coulures.

Cuire à four chaud, 30 minutes. Ne pas ouvrir le four en cours de cuisson. Au terme de la cuisson, servir immédiatement. Un soufflé n'attend jamais !

Dinde de Noël farcie au boudin blanc et aux figues

Pour : 6 à 8 personnes / Durée : 3 heures

*1 dinde fermière de 3,5 à 4 kg
2 boudins blancs
100 g de foies de volaille
250 g de farce achetée toute faite
250 g de figues sèches
1 œuf entier
40 g de beurre
5 cl de lait
1 cuil. à soupe de crème fraîche
1/2 botte de persil plat
1/2 botte de cerfeuil
3 échalotes
2 tranches de pain de mie
15 cl de Noilly Prat
Quatre-épices
Sel
Poivre
Piment d'Espelette*





1/ Préparer tous les ingrédients



2/ Faire suer les échalotes



3/ Faire raudir les foies de volailles



4/ Découper le boudin blanc en cubes



5/ Tailler au couteau les figues séchées en quatre



6/ Bien mélanger la farce



7/ Au chalumeau, éliminer les éventuelles plumes restantes



8/ Farcir la dinde avec toute la farce



9/ Coudre l'orifice pour éviter que la farce ne s'échappe



10/ Au cours de la cuisson, arroser fréquemment la dinde

Pour réaliser cette recette de dinde de Noël au boudin blanc et aux figues, commencer par préparer tous les ingrédients.

Mettre les tranches de pain de mie à tremper dans le lait.

Eplucher et ciseler les échalotes. Pour cela nous utilisons le coupe-oignons «Alligator» qui permet une découpe rapide et uniforme des échalotes.

Les faire suer quelques au beurre pendant quelques minutes. Au terme de la cuisson les réserver dans un cul de poule.

Dans la même poêle encore chaude, faire raidir les foies de volailles sur toutes les faces pendant 2 minutes. Les découper au couteau en morceaux. Découper également le boudin blanc en cubes. Tailler au couteau les figues séchées en quatre.

Ajouter aux échalotes les foies de volaille, la farce achetée toute faite, le boudin blanc et les figues séchées. Ajouter le pain de mie égoutté, l'œuf entier, la crème fraîche et 5 cl de Noilly Prat.

Ajouter enfin le persil et le cerfeuil ciselés grossièrement aux ciseaux. Assaisonner de sel, poivre, 4 épices et piment d'Espelette.

Bien mélanger à la spatule en bois afin d'obtenir une pâte de consistance homogène. Rectifier l'assaisonnement.

Au chalumeau, éliminer les éventuelles plumes restantes sur la peau et les pattes de la dinde.

Assaisonner l'intérieur de la dinde de sel et de poivre. Farcir la dinde avec toute la farce.

A l'aide d'une aiguille à brider et d'un fil alimentaire, coudre l'orifice pour éviter que la farce ne s'échappe durant la cuisson.

Placer la dinde sur une plaque à rebords allant au four ou directement sur la lèche-frites.

Badigeonner la surface de la dinde de morceaux de beurre pommade.

Enfourner à four préchauffé à 180°C.

Au bout d'une trentaine de minutes verser la valeur d'un verre d'eau dans le plat de cuisson et poursuivre la cuisson pendant 1h30 environ.

Au cours de la cuisson, arroser fréquemment la dinde avec son jus. Une heure trente plus tard, vérifier avec une aiguille à brider la cuisson. Pour cela, planter l'aiguille dans l'articulation de la cuisse. Si le jus ressort clair, la viande est cuite. Si le jus ressort rosé, prolonger la cuisson de quelques minutes.

Au terme de la cuisson, retirer la plaque du four.

Jus : Pincer les sucs sur feu vif. Dégraisser la plaque et mouiller avec les 10 cl de Noilly Prat restants.

Réduire, rectifier l'assaisonnement et passer le jus à la passoire fine.

Servir la dinde entière avec le jus à part.

Bûche de Noël passion poire chocolat blanc



Pour : 8 personnes / Durée : 1h30

Brownie :

*200 g de chocolat noir
200 g de noix
200 g de sucre en poudre
125 g de beurre ramolli
2 œufs entiers
70 g de farine
1 pincée de sel*

Mousse à la poire :

*300 g de purée de poire Capfruit
35 cl de crème fleurette
100 g de sucre en poudre
3 feuilles de gélatine*

Mousse à la passion :

*300 g de purée de fruit de la passion
35 cl de crème fleurette
50 g de sucre en poudre
50 g de sucre vanillé
3 feuilles de gélatine*

Glaçage au chocolat blanc :

*200 g de chocolat blanc
100 g de beurre pommade*

Finition :

*Paillettes d'or
Physalis*



1/ Préparer le biscuit macaron



3/ Cuire 25 minutes à 180°C



5/ Verser la mousse dans le moule et le remplir à mi-hauteur



7/ Verser la mousse au fruit de la passion dans le moule bûche



9/ Démouler la bûche sur une grille



2/ Préparer le brownie



4/ Préparer la mousse à la poire



6/ Préparer la mousse au fruit de la passion



8/ Déposer le brownie délicatement sur la mousse



10/ Masquer la surface de la bûche avec le glaçage chocolat

Pour réaliser cette recette de bûche de Noël passion, poire, chocolat blanc, commencer par préparer tous les ingrédients.

Brownie : Commencer par concasser les noix. Faire fondre le chocolat noir avec un peu d'eau au bain-marie ou à feu très doux. Malaxer le beurre avec le sucre, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter les œufs, bien mélanger puis le chocolat fondu les noix hachées la farine tamisée et le sel. Mélanger tous ces éléments. Verser la pâte sur une feuille de papier cuisson légèrement graissée et l'étaler uniformément.

Cuire 25 minutes à 180°C en surveillant la surface du brownie qui doit être craquant au cœur tendre. Sortir la plaque du four et laisser refroidir.

Mousse à la poire : Verser la purée de poire dans une casserole. Ajouter le sucre en poudre et faire chauffer (sans ébullition). Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide et égouttées. Bien mélanger pour dissoudre la gélatine. Laisser refroidir en veillant que la gélatine ne se solidifie pas.

Pendant ce temps, fouetter la crème fleurette en chantilly. Verser 1/3 de la chantilly dans la purée de poire froide. Bien mélanger au fouet. Ajouter les 2/3 restants et l'incorporer à la maryse. Chemiser un moule à bûche de papier film. Verser la mousse à la poire dans le moule à bûche et le remplir à mi-hauteur. Bien égaliser la surface et laisser prendre au frais.

Mousse au fruit de la passion : Verser la purée de fruit de la passion dans une casserole. Ajouter le sucre en poudre et faire chauffer sans atteindre l'ébullition. Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide et égoutter. Bien mélanger pour dissoudre la gélatine. Laisser refroidir en veillant que la gélatine ne se solidifie pas.

Pendant ce temps, fouetter la crème fleurette en chantilly. Verser 1/3 de cette chantilly dans la purée de poire froide. Bien mélanger au fouet. Ajouter les 2/3 restants et l'incorporer à la maryse. Verser la mousse au fruit de la passion dans le moule bûche afin de compléter son remplissage. Cette opération doit se faire délicatement dans le cas où la mousse à la poire ne soit pas totalement gélifiée.

Dans le brownie refroidi, découper une bande de biscuit aux dimensions du moule à bûche. Le déposer délicatement sur la mousse au fruit de la passion. Placer au frais 2 ou 3 heures minimum.

Glaçage au chocolat blanc : Faire fondre le beurre et le chocolat blanc au bain-marie ou à feu très doux. Réserver. Démouler la bûche sur une grille. Pour cela retirer le moule, décoller délicatement le papier film. Masquer la surface de la bûche avec le glaçage chocolat blanc refroidi. Saupoudrer la bûche de paillettes d'or et finaliser la décoration avec une physalis.

Ce livret de recettes vous est offert par :

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