

Menu de Fête

2012



Tome 4



Pour : 8 personnes / Durée : 40 min.

*150 g de foie gras mi-cuit
6 tranches de pain d'épices
200 g de sucre en poudre
Un peu d'eau
Colorant rouge tomate en poudre*

Sucette de foie gras façon pomme d'amour



1/ Préparer tous les ingrédients



3/ Broyer au mixeur afin d'obtenir une chapelure grossière



5/ Piquer un bâton de sucette dans chacune d'elles



7/ Ajouter un peu de colorant rouge



9/ Retirer la sucette, égoutter le surplus de caramel



2/ Faire sécher au four les tranches de pain d'épices



4/ Couper le foie gras. Façonner en boules



6/ Verser le sucre en poudre et un peu d'eau. Porter à ébullition



8/ Tremper les sucettes dans le caramel



10/ Il faut réaliser ces sucettes peu de temps avant de les déguster

Pour réaliser cette recette de foie gras façon pomme d'amour, commencer par préparer tous les ingrédients.

Faire sécher au four les tranches de pain d'épices. Une fois séchées, les couper en morceaux et les broyer au mixeur afin d'obtenir une chapelure grossière. L'étaler sur une plaque. Réserver.

Couper le bloc de foie gras en gros cubes. Façonner ces cubes en boules, en les faisant rouler entre les paumes des mains. Piquer un bâton de sucette dans chacune d'elles. Réserver au frais.

Dans une casserole, verser le sucre en poudre et suffisamment d'eau pour humidifier tout le sucre. Porter à ébullition pour former un caramel blond.

Ajouter un peu de colorant rouge afin d'obtenir un beau rouge vif, celui caractérisant la pomme d'amour des fêtes foraines. Bien mélanger afin d'obtenir un sucre d'une couleur homogène.

Tremper les sucettes dans le caramel. Il faut que la base du bâton soit également immergée dans le caramel.

Retirer la sucette, égoutter le surplus de caramel et la déposer délicatement sur la chapelure de pain d'épices. Laisser refroidir afin que le caramel se solidifie. Il faudra réaliser ces sucettes peu de temps avant de les déguster, car le but est d'avoir un caramel croquant sous la dent.

Noix de Saint-Jacques poêlées en écume de vanille Bourbon

Pour : 4 personnes / Durée : 35 min.

*24 noix de Saint-Jacques
2 gousses de vanille
15 g de fumet de poisson
1 noix de beurre
20 cl de vin blanc
10 cl de crème fleurette
Agar-agar
Sel
Poivre*





1/ Préparer tous les ingrédients



2/ Faire chauffer le fumet de poisson et infuser la vanille



3/ Poêler les noix de coquilles Saint-Jacques



4/ Déglacer la poêle avec le vin blanc



5/ Mouiller avec le fumet de poisson vanillé



6/ Ajouter la crème fleurette. Porter à petite ébullition



7/ Passer la sauce à la passoire fine



8/ Verser la préparation dans un siphon à espuma



9/ Dresser l'écume à la vanille dans le fond des mini-couppes



10/ Disposer les noix de Saint-Jacques chaudes

Pour réaliser cette recette de noix de Saint-Jacques poêlées en écume de vanille, commencer par préparer tous les ingrédients.

Fendre les gousses de vanille en 2 dans le sens de la longueur. Faire chauffer le fumet de poisson et y faire infuser les gousses de vanille pendant quelques minutes. Au bout de 10 à 15 minutes, retirer les bâtons de vanille et les réserver.

Dans une poêle à revêtement anti-adhérent, faire chauffer 1 noix de beurre. Poêler les noix de coquilles Saint-Jacques. Les faire dorer des 2 côtés. Assaisonner de sel et de poivre. Attention à ne pas trop les faire cuire.

Au terme de la cuisson, les débarrasser dans un récipient et les garder au chaud.

Déglacer la poêle avec le vin blanc et mouiller avec le fumet de poisson vanillé. Ajouter la crème fleurette.

Porter à petite ébullition. Ajouter une pincée d'agar-agar et bien remuer.

Passer la sauce à la passoire fine. Rectifier l'assaisonnement. Verser la préparation dans un siphon à espuma de type «Gourmet Whip». Ajouter 1 ou 2 cartouches de gaz selon la taille du siphon, bien secouer le siphon et dresser l'écume à la vanille dans le fond des mini-couppes.

Disposer dans chacune d'elles 2 noix de Saint-Jacques chaudes.

Décorer avec les bâtons de vanille réservés et une pluche d'aneth.

Boudin aux pommes sauce morilles

Pour : 4 personnes / Durée : 1h30

*150 g de pâte feuilletée
4 boudins blancs
3 pommes grises Canada
1 pomme Pink Lady ou autre
50 g de sucre
30 g de beurre
4 épices
1 échalote
50 g de morilles séchées
30 cl de crème fleurette
20 cl de fond brun de veau lié
Grains de sésame
1 jaune d'œuf (dorure)
Sel
Poivre
Piment d'Espelette
Ciboulette*





1/ Préparer tous les ingrédients



3/ Faire dorer les pommes délicatement à feu modéré



5/ Abaisser la pâte feuilletée. Parsemer de grains de sésame



7/ Saisir le boudin blanc sur toutes les faces



9/ Porter à ébullition et assaisonner. Faire réduire



2/ Emincer finement la pomme et faire sécher au four à 120°C



4/ Mettre à tremper les morilles pour les réhydrater et égoutter



6/ Cuire à four chaud, 180°C pendant 20 mn environ



8/ Faire suer au beurre l'échalote et les morilles émincées



10/ Dresser les pommes, disposer la brochette de boudin blanc.

Pour réaliser cette recette de boudin aux pommes, commencer par préparer tous les ingrédients.

Emincer finement la pomme Pink Lady à l'aide d'une mandoline japonaise. Etaler les tranches obtenues sur une feuille de papier sulfurisé et faire sécher au four à 120°C pendant 40 minutes environ. Il faut que les tranches gondolent sur les bords et deviennent craquantes.

Eplucher et tailler les pommes en cubes de 1 cm de côté. Dans une poêle à revêtement anti-adhérent, faire fondre le beurre. Y ajouter les cubes de pommes et les faire dorer délicatement à feu modéré avec le sucre et du 4 épices.

Mettre à tremper les morilles dans de l'eau froide (à faire la veille si possible). Lorsqu'elles seront réhydratées (au bout de quelques heures), les égoutter et réserver de côté.

Abaisser la pâte feuilletée et la déposer sur une plaque à pâtisserie. Dorer la surface au jaune d'œuf.

Découper au couteau des bandes parallèles de 1 cm de largeur. Parsemer la surface de grains de sésame. Cuire à four chaud, 180°C pendant 20 mn environ. Au terme de la cuisson, sortir du four et laisser refroidir.

Dans une poêle à revêtement anti-adhérent, saisir le boudin blanc sur toutes les faces. Débarrasser le boudin et le trancher délicatement avec un couteau bien affûté. Les tranches doivent faire environ 1 cm d'épaisseur. Enfiler les tranches sur des brochettes en bambou et réserver au chaud.

Ciseler finement l'échalote avec le coupe oignon Alligator et la faire suer au beurre. Ajouter les morilles émincées grossièrement. Mouiller avec 20 cl de fond brun de veau et crémier avec 30 cl de crème liquide. Porter à ébullition et assaisonner de sel fin et piment d'Espelette. Faire réduire quelques minutes.

Dresser les cubes de pommes dorés légèrement compotés au centre de l'assiette. Disposer sur le dessus la brochette de boudin blanc. Parsemer tout autour la sauce aux morilles ainsi que quelques pétales de pommes séchées. Décorer avec 3 brins de ciboulette.

Bûche fraises et champagne

Pour : 8 personnes / Durée : 1 h 15 (+ 12 h)

*800 g de petites fraises
1 citron
1 orange
40 g de farine + 10 g
290 g de sucre
130 g d'amandes en poudre
12,5 cl de champagne
8 g de gélatine en feuilles
25 cl de crème liquide
8 œufs
25 g de beurre + 10 g pour le moule*

Finition :

*Nappage blond
Arôme fraise
200 g d'isomalt*



1/ Préparer les ingrédients



2/ Préparer le biscuit



3/ Préparer les fraises



4/ Préparer la mousse à la fraise



5/ Ajouter les fraises à la mousse



6/ Tapisser un moule de film étirable puis de biscuit



7/ Garnir de mousse, recouvrir d'un papier film et laisser au frais



8/ Le lendemain, démouler la bûche



9/ Lustrer la surface de la bûche avec le nappage



10/ Préparer un caramel brun

Pour réaliser cette recette de bûche fraises et champagne, commencer par préparer tous les ingrédients.

Chauffer votre four sur th.7 (210°C). Rassembler dans un récipient : 4 œufs entiers, la poudre d'amandes, la farine et 70 g de sucre. Bien mélanger au fouet. Réserver.

Clarifier les autres œufs. Monter les blancs en neige et les serrer avec 70 g de sucre. Ajouter 1/3 des blancs à la préparation précédente. Verser cette pâte sur le restant des blancs. Les incorporer délicatement avec une maryse. Ajouter en dernier le beurre fondu tiède.

Verser la pâte sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé beurré et fariné.

Enfourner, laisser cuire 10 min jusqu'à coloration complète du biscuit. Attention à ne pas trop cuire le biscuit, il faut qu'il reste souple. Au terme de la cuisson, retourner le biscuit sur un torchon humide, ôter le papier délicatement et laisser refroidir.

Râper la moitié du zeste du citron et de l'orange. Rincer rapidement et sécher les fraises, en couper 300 g en petits dés. Ajouter le jus du citron et 20 g de sucre, mélanger et mettre au frais.

Faire ramollir 3 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Fouetter 4 jaunes d'œufs et 50 g de sucre avec les zestes de citron et d'orange. Ajouter le champagne puis faire épaissir en remuant 3 à 4 min sur feu doux mais surtout ne pas laisser bouillir cette crème.

Verser dans un récipient froid et ajouter en fouettant la gélatine essorée. Laisser tiédir. Ajouter les morceaux de fraises bien égouttés puis la crème fleurette montée en chantilly. Mélanger.

Tapiser un grand moule à bûche de film étirable puis de biscuit taillé aux dimensions du moule à bûche. Garnir de mousse fraises et champagne à hauteur. Lisser la surface.

Recouvrir d'un papier film et laisser prendre au frais jusqu'au lendemain. Le lendemain, démouler la bûche sur le plan de travail. Retirer le second papier film.

Faire fondre le nappage blond à feu doux avec 1 cuil. à soupe d'eau. Ajouter quelques gouttes de colorant rouge et d'arôme fraise. Lustrer la surface de la bûche avec le nappage sur toute sa longueur.

Disposer sur le dessus quelques fraises entières équeutées. Mettre l'isomalt dans une casserole et faire fondre à feu moyen. Prolonger la cuisson jusqu'à l'obtention d'un caramel brun.

Disposer deux fourchettes identiques dos à dos. Les tremper dans le caramel liquide et les secouer sur le dessus de la bûche pour former des fils de caramel.

Ce livret de recettes vous est offert par :

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