

Menu de Fête

2012



Tome 6



Potage au foie gras

Pour : 3 personnes / Durée : 1h30

*300 g de châtaignes
360 g de foie gras frais (300 + 60)
300 g de pâte feuilletée
3 feuilles de sauge
3 cs de crème fraîche épaisse
50 cl de lait
1,5 cuil. à café de sauce soja
15 cl d'eau
1 jaune d'œuf
Sel
Poivre blanc*





1/ Préparer tous les ingrédients



3/ Mixer pendant 30 secondes



5/ Poser 2 ou 3 châtaignes et une tranche de foie gras cru



7/ Coller une bande de 1,5 cm de largeur de pâte feuilletée



9/ Déposer délicatement la forme de canard sauvage



2/ Mixer les châtaignes et le foie gras avec la crème et le lait



4/ Faire chauffer 2 à 3 minutes sans faire bouillir



6/ Découper 3 disques de pâte feuilletée



8/ Déposer le disque de pâte. Dorer au jaune d'œuf



10/ Préchauffer votre four à 210°C. Enfourner 15 à 20 minutes

Pour réaliser cette recette de potage au foie gras, commencer par préparer tous les ingrédients.

Mettre de côté une dizaine de châtaignes et mixer le restant avec 60 g de foie gras. Ajouter la crème fraîche épaisse, le lait, la sauce soja, l'eau et les feuilles de sauge. Assaisonner de sel fin et de poivre.

Mixer pendant 30 secondes. Pour obtenir un rendu plus fin, utiliser un mixer de type mixer plongeant. Faire chauffer 2 à 3 minutes sans faire bouillir.

Verser cette préparation dans des soupières individuelles. Remplir au 3/4 de la hauteur et laisser refroidir.

Poser dans chacune d'elles 2 ou 3 châtaignes et une tranche de foie gras cru. Saler et poivrer.

Abaissier la pâte feuilletée et y découper 3 disques d'un diamètre légèrement supérieur à celui des soupières. Dorer le bord de la soupière au jaune d'œuf et y coller une bande de 1,5 cm de largeur de pâte feuilletée sur tout le pourtour.

Dorer à nouveau et déposer le disque de pâte. Rabattre les côtés et bien faire adhérer. Dorer au jaune d'œuf.

On peut réaliser quelques décors en feuilletage à l'aide d'un emporte-pièce ici en forme de canard sauvage. Les déposer délicatement sur les couvercles en pâte feuilletée. Dorer à nouveau.

Une demi-heure avant de les servir, préchauffer votre four à 210°C. Enfourner les soupes pour 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la pâte lève et dore.

Au terme de la cuisson, retirer du four et servir immédiatement.

Roulade de poulet de Bresse aux cèpes

Pour : 4 personnes / Durée : 2 heures

*1 gros poulet de Bresse
16 tranches fines de lard fumé
600 g de cèpes
2 échalotes
1/2 gousse d'ail
2 tranches de brioche rassies
80 g de noix de pécan
1 œuf
15 cl de lait
15 cl de fond de volaille
10 cl de porto
60 g de beurre
Huile
Sel
Poivre vert
Poivre*

Garniture :

*800 g de pommes de terre
100 g de lardons
4 échalotes
100 g de beurre fondu
Sel
Poivre*

Décor :

Fleur comestible



1/ Découper à cru le poulet.
Désosser les cuisses et les ailes



3/ Mixer la farce



5/ Rouler et entourer de
tranches de lard fumé



7/ Saisir les roulades à feu vif et
cuire 30 min. au four



9/ Monter au beurre la sauce



2/ Préparer la farce



4/ Etaler les morceaux de poulet
et la farce



6/ Préparer la garniture



8/ Pincer les sucs et dégraisser le
plat de cuisson



10/ Dresser les roulades emincées
à l'assiette

Pour réaliser cette recette de roulade de poulet de Bresse aux cèpes, commencer par préparer tous les ingrédients.

Découper à cru le poulet. Désosser les cuisses et les ailes.

Emietter la brioche dans le lait. Nettoyer et couper les cèpes en morceaux. Les faire sauter avec un peu d'huile et de beurre. Ajouter les échalotes et l'ail hachés. Réserver quelques beaux morceaux de champignons et hacher le reste. Y ajouter la mie de brioche égoutée, l'œuf, 50 g de noix de pécan hachées, le poivre vert et saler. Mixer.

Etaler les morceaux de poulet. Assaisonner de sel et de poivre. Etaler la farce au centre les rouler. Les entourer de tranches de lard fumé et les maintenir avec de la ficelle. Réserver.

Faire dorer les lardons et les égoutter. Dans leur graisse, faire suer les échalotes hachées pendant 5 minutes.

Peler et émincer en fines rondelles les pommes de terre à l'aide d'une mandoline. Les badigeonner de beurre fondu et les ranger en rosace dans 4 moules individuels à revêtement anti-adhérent. Alternier plusieurs couches de pommes de terre et de mélange lardons + échalotes. Terminer par une couche de pommes de terre. Arroser généreusement de beurre fondu.

Saisir les roulades à feu vif sur toutes les faces. Poursuivre la cuisson en même temps que les gâteaux de pommes de terre une trentaine de minutes à four chaud. Au terme de la cuisson, retirer les roulades du plat de cuisson et les réserver au chaud (180°C).

Pincer les sucs et dégraisser le plat de cuisson. Déglacer au porto. Mouiller avec le fond de volaille et faire réduire. Passer au chinois. Monter au beurre avec 40 g de beurre frais.

Ajouter dans le jus obtenu le restant de noix de pécan concassées et les cèpes réservés. Réserver au chaud.

Retirer délicatement les ficelles des roulades de poulet. Dresser les roulades emincées à l'assiette. Démouler un gâteau de pommes de terre sur chacune d'elles. Servir avec le jus à part en saucière.

Charlotte de Noël

Pour : 5 personnes / Durée : 45 min.

250 g de biscuits à la cuillère

Mousse au chocolat :

200 g de chocolat noir corsé

3 blancs d'œufs

4 jaunes d'œufs

80 g de beurre ramolli

10 cl de crème liquide très froide

40 g de sucre glace (20 + 20)

Sirop :

100 g de sucre en poudre

10 cl de thé

10 cl de whisky

Finition :

Copeaux chocolat noir

Paillettes d'or



1/ Préparer les ingrédients



2/ Faire fondre le chocolat au bain-marie



3/ Mélanger la chantilly avec le chocolat refroidi



4/ Battre les blancs en neige ferme



5/ Incorporer les blancs et réfrigérer 15 min



6/ Mélanger le thé, le sucre et le whisky et porter à ébullition



7/ Tremper les biscuits sur une face dans le sirop



8/ Faire de même avec le fond



9/ Ajouter la mousse, recouvrir de biscuits et ajouter la mousse.



10/ Décercler et servir immédiatement

Pour réaliser cette recette de charlotte de Noël, commencer par préparer tous les ingrédients.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou à feu très très doux.
Hors du feu, incorporer le beurre ramolli puis un par un les jaunes d'œufs.

Fouetter la crème fleurette très froide en chantilly et incorporer à la fin 20 g de sucre glace.
La mélanger délicatement avec le chocolat refroidi.

Battre les 3 blancs en neige ferme en ajoutant à la fin le reste de sucre glace, soit 20 g.
Les incorporer délicatement à la préparation précédente.

Réfrigérer 15 min pour raffermir un peu.

Mélanger le thé, le sucre et le whisky dans une petite casserole.
Porter à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit entièrement fondu.

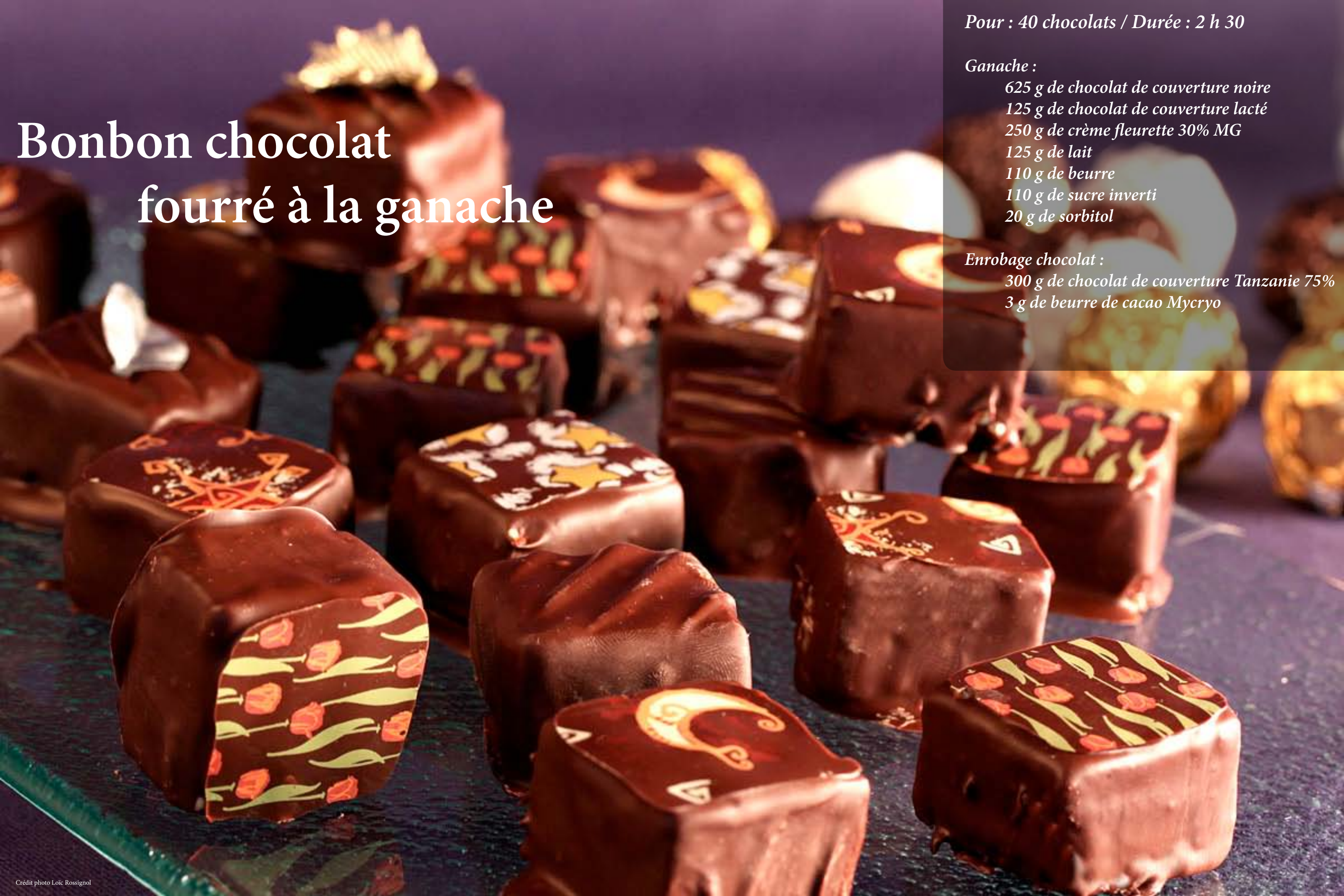
Compter le nombre de biscuits à la cuiller qu'il vous faudra pour tapisser l'intérieur d'un cercle à mousse de Ø 24 cm. Les couper à la bonne taille.

Tremper les biscuits sur une face dans le sirop au thé refroidi et les ranger verticalement côté intérieur du cercle inox. Faire de même avec le fond. Si besoin, rajouter du sirop à l'aide d'un pinceau afin que les biscuits restent moelleux.

Ajouter la moitié de la mousse, recouvrir d'une couche de biscuits imbibés et ajouter le restant de mousse. Lisser la surface à la spatule.

Laisser prendre au froid quelques heures.
Décorer la surface avec des copeaux de chocolat noir.

Décercler et servir immédiatement. Pour donner une note un peu plus festive à la charlotte, vous pouvez la saupoudrer de paillettes d'or.



Bonbon chocolat fourré à la ganache

Pour : 40 chocolats / Durée : 2 h 30

Ganache :

*625 g de chocolat de couverture noire
125 g de chocolat de couverture lacté
250 g de crème fleurette 30% MG
125 g de lait
110 g de beurre
110 g de sucre inverti
20 g de sorbitol*

Enrobage chocolat :

*300 g de chocolat de couverture Tanzanie 75%
3 g de beurre de cacao Mycryo*



1/ Mélanger la crème, le lait, le sucre et le sorbitol



3/ Couler la ganache dans un cadre superposable



5/ Faire fondre le chocolat au bain-marie



7/ Découper le carré de ganache sur le plateau de la guitare



9/ Finition à la feuille transfert



2/ Verser le liquide chaud sur les pistoles de chocolat



4/ Lisser la surface avec une règle égalisatrice



6/ Saupoudrer le beurre de cacao Mycryo sur le chocolat



8/ Avec une fourchette à chocolat, bien enrober de chocolat



10/ Conservation dans un endroit frais

Pour réaliser cette recette de bonbon chocolat fourré à la ganache, commencer par préparer tous les ingrédients de la ganache.

Verser dans une grande casserole la crème fleurette, le lait, le beurre, le sucre inverti et le sorbitol. Porter à ébullition. Lorsque le liquide est en ébullition faire redescendre la température à 80°C et verser le liquide chaud sur les pistoles de chocolat. Laisser les pistoles fondre 1 à 2 minutes et mélanger délicatement.

Couler la ganache dans un cadre superposable ou dans un des cadres fournis avec la mini-guitare. Une fois rempli jusqu'aux bords lisser la surface avec une règle égalisatrice. Laisser durcir au frigo.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou à la trempeuse à chocolat. Dès que la fonte du chocolat est bien avancée mais qu'il reste encore quelques pistoles solides retirer le récipient du bain-marie. A ce moment là le chocolat est à 40°C environ, mais comme il reste ces quelques pistoles solides, après mélange et après fonte totale, l'ensemble va chuter à une température de 34/35°C.

Maintenant nous allons rajouter le beurre Mycryo qui est un produit naturel. La dosette fournie correspondant à 10 grammes, soit la quantité nécessaire pour préparer 1 kg de chocolat. Saupoudrer directement le beurre de cacao Mycryo sur le chocolat qui est à 34°C.

Mélanger. Arrêter de tourner quelques instants pour laisser fondre le beurre Mycryo tout doucement dans le chocolat. Enfin remuer et laisser refroidir jusqu'à 31°C. A ce stade là, le chocolat est prêt à être utilisé.

Retirer délicatement le cadre qui entoure la ganache. Pour obtenir une coupe nette, il est préférable de passer une lame de couteau entre la ganache et le cadre. Positionner le carré de ganache sur le plateau de la guitare. Effectuer une première coupe en abaissant le bras (ici nous avons un écartement de 3 cm). Faire pivoter d'1/4 de tour les bandes de ganache obtenues. Pour cela, utiliser le plateau prévu à cet effet.

Bien positionner la ganache sur la base de la guitare. Donner une seconde coupe en abaissant le bras de la guitare, afin d'obtenir des carrés. Tremper les carrés de ganache dans la couverture tempérée. Avec une fourchette à chocolat, bien enrober de chocolat le carré de ganache, sur toutes ses faces. Récupérer délicatement le bonbon et bien l'égoutter sur le rebord du récipient. Le déposer délicatement sur une feuille guitare. Faire de même avec les autres carrés de ganache.

Lorsque la couverture d'enrobage est encore liquide, poser délicatement la fourchette sur le chocolat et la relever doucement en tirant vers soi. Découper des carrés d'un format supérieur au chocolat dans une feuille transfert spécial chocolat avec le motif de votre choix. Déposer délicatement un carré de cette feuille sur le chocolat qui vient d'être enrobé. Attention il y a un sens ! Veillez à mettre le côté imprimé contre le chocolat.

Laisser durcir à température ambiante. Lorsque le chocolat est solide, décoller délicatement la feuille transfert. Le motif reste imprimé sur le chocolat. Faire ainsi avec tous les chocolats. Conservation dans un endroit frais, mais pas au frigo ! Bonne dégustation !

Ce livret de recettes vous est offert par :

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