

Coucou les SED'gourmands,

Et voilà, les fêtes sont bientôt là ! Comme l'année dernière, je vous propose une idée de menu pour vos fêtes. D'ailleurs, le menu de l'année a bien marché sur le blog, surtout la bûche.

Pour votre confort, vous pouvez préparer le plat, le dessert en avance mais pas l'appétitif. Bonnes fêtes gourmandes à tous !

Textes et photos : Karine WATTEAU

Apéritif :

Le petit chou au foie gras, glacé au panais



Niveau de difficulté 3/5

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson : 20 min

Préparez le glaçage au panais :

(recette extraite d'Eclairs ! de Christophe Adam)

- 220 g de panais épluchés
- 150 g de crème liquide
- 6 g (3) feuilles de gélatine
- 150 g de jus de cuisson du panais
- 2 g de sel
- Du poivre du moulin

Pour 25 petites chouquettes :

Préparez le matériel :

- 3 saladiers
- 3 casseroles
- 1 mixeur plongeant
- 1 poche à douille munie d'une douille unie
- 1 poche à douille
- 1 plaque de cuisson chemisée de papier cuisson

1. Faites ramollir la gélatine 20 minutes dans de l'eau froide.
2. Faites cuire le panais dans de l'eau, jusqu'à ce qu'il devienne tendre. Egouttez et gardez 150 g de jus de cuisson.
3. Mixez le panais cuit, la gélatine essorée et le jus de cuisson avec le reste des ingrédients au mixeur plongeant. Réservez au frais.
4. Au moment de glacer vos choux, faites chauffer au bain-marie le glaçage pour qu'il atteigne 28 - 30°C.

Préparez la crème de foie gras :

(recette extraite d'Eclairs ! de Christophe Adam)

- 200 g de foie gras en terrine
- 150 g de crème entière liquide
- 2 g de sel

1. Mettez à fondre le foie gras dans la crème liquide bouillante, en remuant avec un fouet. Assaisonnez.
2. Dans un saladier, versez de l'eau froide et ajoutez des glaçons.
3. Quand le mélange est lisse, versez dans un saladier et posez celui-ci sur l'eau froide.
4. Fouettez régulièrement jusqu'à total refroidissement.
5. Versez la crème dans une poche sans douille.

Préparez les choux :

- 100 g (10 cl) d'eau
- 46 g de beurre demi-sel
- 8 g de sucre en poudre
- 60 g de farine
- 2 gros œufs

1. Préchauffez votre four à 200°C.
2. Faites bouillir l'eau, le beurre et le sucre.
3. Hors du feu, ajoutez la farine, remettez sur le feu et faites dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole et forme une boule.
4. Mettez la pâte dans un saladier propre, remuez bien pour la refroidir un peu puis ajoutez les œufs battus petit à petit en remuant énergiquement. Mettez cette pâte dans une poche munie d'une douille unie d'0,7 cm de diamètre.
5. Sur une plaque chemisée d'une silpat ou de papier cuisson, formez 25 tas de 3 cm de diamètre.
6. Parsemez généreusement de sucre perlé. Retirez l'excédent de sucre en tenant bien le papier cuisson et en penchant légèrement la plaque.
7. Enfourez pour 20 minutes.

Le dressage :

- Le glaçage au panais tempéré
- La poche de crème de foie gras
- Les choux froids
- 150 g de foie gras en cubes

1. Percez le dessous de chaque chou et remplissez-les de crème de foie gras.
2. Glacez une première fois le dessus des choux et mettez à refroidir au frais. Recommencez cette étape 2 fois.
3. Décorez de cube de foie gras et d'un tour de moulin à poivre.

Bonne dégustation !

L'entrée**La cassolette de la mer et sa sauce au safran***Niveau de difficulté 3/5*

• Temps de préparation : 1h

• Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personnes :**Préparez le matériel :**

- 2 casseroles
- 1 poêle
- 1 sauteuse
- 4 cassolettes ou bols
- 1 couteau

Préparez les fruits de mer :

- 600 g de moules
- 300 g de poisson blanc
- 8 grosses Saint-Jacques
- 6 cl de vin blanc
- 1 tomate coupée en gros morceaux
- 1 oignon grossièrement coupé
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- 5 champignons
- 1 cuillère à café de jus de citron



- Sel poivre
- Huile d'olive
- Beurre doux

1. Nettoyez les moules et les St-Jacques. Coupez le poisson en cube. Nettoyez les champignons et laissez-les dans de l'eau avec le citron.

2. Dans une casserole, mettez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'oignon et la tomate. Mettez à frémir sur feu vif. Ajoutez les moules et le vin blanc. Laissez cuire couvert, jusqu'à ce que les moules s'ouvrent et soient cuites. Egouttez le tout en conservant le jus de cuisson que vous remettrez dans la casserole. Gardez 4 moules pour la présentation et décortiquez le reste que vous répartirez dans chaque plat. Gardez au chaud (par exemple dans un four à 40°C).

3. Pochez 5 minutes le cube de poisson dans le jus de cuisson des moules. Egouttez et répartissez dans chacun des plats avec les moules. Gardez au chaud.

4. Coupez des petits dés de champignons et faites les sauter avec la ciboulette dans un peu de beurre moussant. Salez et poivrez. Répartissez dans chacun des plats. Gardez au chaud.

5. Dans une sauteuse chaude, mettez un morceau de beurre, laissez-le devenir moussant. Assaisonnez les Saint-Jacques puis poêlez-les 3 à 4 minutes de chaque côté. Gardez au chaud.

Préparez la sauce au safran :

(elle peut se préparer en partie en avance)

- 1 grosse échalote hachée
- 20 cl de vin blanc
- 20 cl de crème liquide entière
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 50 g de beurre doux
- Sel, poivre
- 1 dose de safran en poudre

1. Dans la casserole, mettez à réduire de moitié le vin avec l'échalote.
2. Ajoutez la crème, le jus de citron et faites encore réduire de moitié. Assaisonnez.
3. Au moment de servir, réchauffez la crème et ajoutez le beurre, le sel, le poivre et le safran. La sauce doit épaissir.

Le dressage :

1. Versez de la sauce bien chaude, dans chaque plat. Puis déposez 2 Saint-Jacques. Décorez d'une moule.
2. Servez sans attendre, avec un petit pain maison.

Bon appétit !**Le plat :****Le filet de pintade farci aux raisins marinés au cognac***Niveau de difficulté 2/5*

- Temps de préparation : 1 h 00
- Temps de cuisson : 1 h 00

Pour 4 personnes :**Préparez le matériel :**

- 1 robot multifonction munit du couteau
- 1 grande casserole ou une cocotte
- 1 spatule
- Du fil à rôtir
- 1 bol
- 1 planche à découper
- 1 couteau
- 1 rouleau à pâtisserie

**Préparez la farce :**

- 50 g de raisins secs
- 3 cl de cognac
- 250 g de chair à saucisse
- 1 cuillère à soupe de persil
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- 1/2 cuillère à café de muscade moulue
- 1 grande tranche de pain de mie ou 2 petites
- Du lait
- Sel, poivre

1. Dans un bol, mettez les raisins secs et le cognac. Ajoutez de l'eau tiède à hauteur des raisins et laissez mariner 2 heures au minimum.
2. Dans le robot, mixez la chair à saucisse, le persil, la ciboulette, la muscade, le pain de mie imbibé de lait. Salez et poivrez. Débarrassez dans un saladier.
3. Egouttez les raisins en conservant la marinade. Ajoutez-les à la farce. Formez 4 boules de farce de même poids.

Préparez les paupiettes :

- 4 filets de pintade
- La farce

1. Ouvrez chaque filet en deux puis aplatissez-les à l'aide du rouleau pour avoir une escalope bien fine.
2. Au milieu de chaque escalope, déposez une boule de farce et refermez la viande et ficelez comme une paupiette.

La cuisson :

- Les paupiettes bien ficelées
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail épluchées et écrasées
- 1 cuillère à soupe d'herbes de provence
- La marinade au cognac
- 1 marmite de fond de veau Knorr
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 grains de raisin sans pépin
- 20 cl d'eau froide
- 1 cuillère à café rase de fécule de maïs ou de pomme de terre
- Sel, poivre

1. Dans une casserole ou cocotte chaude, versez l'huile et faites-y dorer les paupiettes de chaque côté. Ajoutez l'oignon, l'ail et les herbes de provence. Mouillez avec la marinade. Laissez mijoter à feu vif, 2 minutes puis ajoutez de l'eau à mi-hauteur des paupiettes et baissez à feu doux. Laissez cuire 30 minutes.
2. Diluez la fécule dans l'eau et faites la chauffer 1 minute au micro-ondes et mettez à fondre le fond de veau. Ajoutez le tout dans la casserole et laissez encore mijoter 20 minutes.
3. Ajoutez les grains de raisin et laissez encore cuire 10 minutes.
4. Servez les paupiettes avec un écrasé de pommes de terre et une poêlée de champignons persillés.

Bon appétit !

Le dessert :**La poire pochée à l'orange et aux épices sur son lit au chocolat**

Niveau de difficulté 3/5

- Temps de préparation : 1 h 30
- Temps de repos : 2 heures
- Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personnes :

Préparez le matériel :

- 1 robot pâtissier muni du fouet
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 fouet manuel
- 1 maryse
- 1 moule de 15 cm de diamètre
- 4 assiettes creuses (ou 6 assiettes à dessert pour des desserts moins copieux)
- 2 larges plats
- 2 poches à douille
- 1 douille unie 0.8 cm
- 1 couteau
- 1 cuillère parisienne
- 2 casseroles
- 1 mixeur plongeant

Préparez le crèmeux :

- 90 g (5) jaunes d'œufs
- 150 g de crème entière liquide
- 150 g de lait entier



- 34 g de sucre
- 120 g de chocolat 64%
- 1 pincée de sel

1. Mettez le lait et la crème à bouillir.
2. Fouettez les jaunes d'œufs, le sel et le sucre.
3. Versez le lait et la crème sur le mélange et reversez dans la casserole. Faites cuire à la nappé (c'est-à-dire jusqu'à ce que la crème nappé la cuillère) ou si vous avez un thermomètre jusqu'à ce que le mélange atteigne 85°C.
4. Versez la crème anglaise sur le chocolat, attendez quelques instants et mixez. Coulez la préparation dans chaque fond des assiettes. Couvrez et réservez au frais 2 heures.

Préparez la chantilly au Grand - Marnier :

- 180 g de crème liquide entière
- 20 g de sucre en poudre
- 2 cl de Grand-Marnier
- 1 g (1/2) feuille de gélatine

1. Mettez à ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 15 minutes.
2. Laissez tiédir la crème.
3. Ajoutez la gélatine essorée, mettez dans un grand plat et faites refroidir.
4. Lorsque la crème est bien froide, fouettez-la en chantilly ferme en y incorporant le Grand-Marnier lorsqu'elle commence à prendre. Mettez en poche munie d'une douille unie. Réservez au frais.

Préparez le sponge cake :

(D'après Féérie cake.fr)

- 100 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre salé mou
- 2 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'œufs
- Le zeste râpé d'1 orange non traitée

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Mélangez le beurre en pommade avec le sucre et le zeste d'orange jusqu'à ce que le mélange blanchisse à la feuille.
3. Incorporez les jaunes d'œufs puis la farine.
4. Montez les blancs en neige ferme. Incorporez au mélange précédent 1/3 à l'aide du fouet puis le reste à la maryse.
5. Versez l'appareil à cake dans le moule chemisé de papier cuisson et enfournez pour 30 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau qui doit ressortir propre.
6. Mettez à refroidir sur une grille.
7. Au moment de servir, coupez des tranches de 1 cm. Détaillez, en cube d'1 cm.

Préparez la poire pochée :

- 4 petites poires
- 40 g de sucre en poudre
- Le jus d'une orange
- 40 cl d'eau
- 1 cuillère à café rase d'épices à pain d'épices

1. Epluchez et détaillez des boules de poire à l'aide de la cuillère parisienne. Pendant ce temps, mettez à bouillir, le jus d'orange, le sucre, l'eau et les épices.
2. Pochez les boules de poire dans le sirop frémissant pour une vingtaine de minutes. Egouttez les poires et réservez au frais.

Le dressage :

- Les fonds de crèmeux
 - Les boules de poire froides
 - Les cubes de sponge cake
 - La chantilly au Grand-Marnier
1. Sur le crèmeux, disposez en alternance des boules de poire et des petits tas de chantilly. On doit encore voir le crèmeux.
 2. Sur chaque tas de chantilly déposez délicatement un cube de sponge cake.
 3. Servez.

Bonne dégustation !