

*Le tour de France
des repas de Noël*



Jeanine Stievenard

Le tour de France
des repas de Noël
Recettes

Éditions EDILIVRE APARIS
Collection Coup de cœur
93200 Saint-Denis– 2010

www.edilivre.com

Edilivre Éditions APARIS Collection Coup de cœur

175, boulevard Anatole France, 93200 Saint-Denis

Tél. : 01 41 62 14 40 - Fax : 01 41 62 14 50 - mail : actualites@edilivre.com

Tous droits de reproduction, d'adaptation et de traduction, intégrale ou partielle réservés pour tous pays.

ISBN : 9782812137471

Dépôt légal : septembre 2010

© Edilivre Éditions APARIS, 2010

Sommaire

Note de l'auteur !.....	19
L'ORIGINE DE LA BÛCHE DE NOËL.....	21

La bûche de Noël dans les Flandres

Coquille du Nord.....	29
Vin de Jeanine	31
P'tits verres pour l'apéro	32
Verrines de Noël.....	34
Crème d'endives et noix de Saint-Jacques	35
Mousse de poisson au saumon fumé	36
Filets de poulet, sauce au foie gras.....	38
Fricassée de poularde	39
Dinde aux pruneaux	42
Blanquette de dinde rôtie aux morilles.....	44
Biche rôtie aux girolles et au madère	46
Fortune cookies	48
Bûche aux amandes glacées au chocolat.....	50
Délice blanc à la pistache et griottes	53

Bûche de Noël dans le Pas-de-Calais

Étincelle de minuit.....	59
Toasts aux gambas.....	60
Verrines de ris de veau aux morilles.....	61
Velouté de crevettes.....	63
Foie gras poêlé aux spéculoos sur lit de compote pomme-rhubarbe et caramel balsamique...	65
Coffre de volaille de Licques aux fruits secs et tatin de patate douce aux épices de Noël	67
La dinde de Licques.....	69
Pavé d'autruche sauce madère.....	71
Pavé de bar en croûte d'herbes	73
Lotte à l'orange.....	74
Bûche de Noël en nougat glacé au chocolat amer	76
Truffes aux éclats de pistaches	78

La bûche de Noël en Picardie

Cocktail Amarius.....	85
Vin épicé.....	86
Verrines de saumon	87
Charlottine de Saint-Jacques au curry et poireaux.....	89
Montgolfière de Saint-Jacques	91
Crème de chou-fleur aux copeaux de foie gras	93
Coquelet à l'orange.....	94
Canette farcie aux clémentines	96
Chapon farci	98
Dinde fermière aux abricots et raisins secs.....	99

Bûche au chocolat fondant aux noix	101
Les p'tits gâteaux de Noël.....	103
Gâteau moussu	104

La bûche de Noël en Normandie

Farandole de magrets aux abricots	111
Huîtres en robe de calvados.....	112
Poêlée de Saint-Jacques à l'orange	113
Aumônières de Saint-Jacques à la bisque de homard....	115
Cassolette de langouste flambée au cognac	117
Mille-feuille de bœuf au foie gras	118
Filet de kangourou aux figues	120
Rôti de porc façon gibier	121
Dinde de Noël farcie aux pommes et noix	123
Faisan au cidre.....	125
Perdreau rôti aux endives caramélisées.....	127
Bûche toute blanche à la crème de chocolat au lait.....	129
Muffins de Noël	131
Soupe de fraises au champagne.....	132

La bûche de Noël en Bretagne

Le MERRY B.....	137
Canapés terre-mer	138
Cuillères craquantes aux billes croquantes.....	139
Huîtres à la neige de comté	140
Crêpes farcies au saumon fumé.....	141
Roulé brioché au saumon fumé et aux épinards.....	142

Brochettes de Saint-Jacques au lard fumé	144
Filet de turbot braisé au beurre de bière.	145
Magret de canard au miel et sa purée de marrons.....	147
Pintade aux noisettes et au pommeau	149
Dinde farcie aux marrons et foie gras.....	151
Coq au vin aux cèpes	153
Bûche de Noël au pain d'épices.....	155
Gâteau au chocolat.....	157

La bûche de Noël en Pays de Loire

Champagne ardent	163
Kiwi à la coque et son cœur de crabe	165
Terrine de canard aux figues.....	166
Petits boudins de coquilles Saint-Jacques.....	168
Homard grillé au beurre vert anisé	170
Nage de Saint-Jacques aux langoustines	171
Le foie gras poêlé et sa mousse de citronnelle.....	173
Foie gras au chutney de prunes et de raisins secs	175
Pavé de biche sauce cannelle de vin, purée céleri pomme	176
Canard de Challans, condiment pimenté, au jus de betterave	178
Poularde au chou et foie gras poêlé	180
Dinde au cidre parfumée au cidre	182
Bûche de Noël aux marrons et au chocolat	184
Palets au chocolat au granité de pamplemousse rose ...	185

La bûche de Noël en Aquitaine

Cocktail Tonique	191
Foie gras en feuilles de chou	192
L'huître de Marennes et sa perle de griotte	193
Huîtres aux pommes embeurrées et parfumées au calvados.....	194
Saint-Jacques et ses ravioles de patates douces.....	195
Tartare de saumon fumé crevette et avocat au citron et piment d'Espelette	197
Brochettes de Saint-Jacques	199
Ballotins de foie gras.....	201
Tatin de foie gras poêlé	203
Escalope de foie gras déglacé au Pineau des Charentes et pommes fruits caramélisées	204
Cailles farcies aux épices	206
Chapon farci au foie gras	208
Magret de canard à la sauce moutarde	211
Dinde de Noël farcie aux pommes	214
Verrines de biscuits roses ganache aux fruits exotiques	216
Bûche de Noël à la mûre et à la vanille	218

La bûche de Noël en Rhône-Alpes

Bière de Noël et ses cuillères apéritives.....	225
Verrines de saumon.....	228
Magret et foie gras en buisson ardent.....	229
Homard grillé, sabayon au champagne	230

Ravioles de langoustine à la crème de vanille	232
Brochettes boudins blancs et pommes	233
Magrets au miel	234
Magret de canard au foie gras.....	235
Volaille de Noël, purée de patate douce au curry	236
Jambonnette de volaille au foie gras et marrons.....	238
Oie rôtie et ses jeunes légumes	239
Bûche de Noël chocolat et crème aux marrons.....	241
Dessert glacé aux marrons	243
Marrons glacés au jus de pomme vanillé.....	244
Bûche de Noël crème pâtissière et chocolat	247

La bûche de Noël en Provence

Vodka à l'orange	253
Croissant au saumon fumé et ciboulette	254
Poêlée de Saint-Jacques et fondue d'échalotes.....	256
Canapé de pain d'épices et sa chantilly foie gras	258
Saumon au four au champagne.....	260
Daube de marcassin à la crème de cassis.....	261
Jambon de Noël	263
Tournedos Rossini	265
Cuisse de dinde au chou et à la sauce aux airelles.....	267
Dinde aux litchis.....	269
Étoiles de Noël.....	270
Pain d'épices.....	272
Bouchées gourmandes aux fruits secs	273

Fruits déguisés.....	275
Samossas au foie gras.....	277
Parmentier de poulet fermier des Landes	278
Mille-feuille de pommes de terre et saumon	279
Cailles farcies au foie gras.....	281
Rôti de dindonneau au porto	283
Chevreuril au vin blanc.....	284
Magret de canard aux pommes.....	286
Bûche à l'orange.....	288
Carrés au chocolat	291

La bûche de Noël dans le Limousin

Velouté de châtaignes aux pétales de foie gras	296
Cheesecake au saumon fumé.....	297
Crème brûlée au foie gras.....	298
Terrine de foie gras de canard à l'ancienne.....	300
Crème de lentilles au foie gras	301
Quenelles et Saint-Jacques en noir et blanc	303
La mique (ou farce dure).....	305
La potée limousine	307
Filet de bœuf en croûte.....	308
Civet de cerf et sa Floraline.....	310
Financiers bouchons.....	312
Bûche glacée à l'ananas	314
Niflette aux fruits confits.....	316

La bûche de Noël dans le Poitou

Soupe de potiron aux Saint-Jacques poêlées	322
Huîtres chaudes au champagne.....	324
Saint-Jacques aux truffes, purée à l'huile d'olive.....	325
Mille-feuille de foie gras et poires.....	327
Cœur de saumon, crème de raifort.....	328
Chapon à la truffe noire et au boudin blanc.....	330
Sablés tricolores.....	332
La bûche exotique et sa neige de coco.....	334

La bûche de Noël en Bourgogne

Kir royal.....	340
Croûte aux escargots.....	341
Fondant de noix de Saint-Jacques au foie gras.....	342
Faisan rôti et farci aux herbes, tatin de carotte échalote, réduction de beaujolais	343
Boule de neige	345
Bûche de Noël au chocolat	347
Les magnums flambés	349

La bûche de Noël en Alsace

Verrine de choucroute crue.....	356
Mouillettes de choucroute crue.....	357
Petits pâtés	358
La tourte de la vallée de Munster	360
Brioche de foie gras	361
Les escargots à l'alsacienne.....	362

La truite au bleu.....	364
Le délice de sandre au Riesling.....	365
La matelote de poissons au Riesling	366
La choucroute garnie à l'alsacienne	368
Le baeckaoffa	370
Le coq au Riesling.....	371
Le faisan à l'alsacienne	372
Entrecôte de Salers à l'alsacienne	373
Nouilles à l'alsacienne	375
La tarte aux pommes à l'alsacienne	376
Les petits fours de Noël (Bredele).....	378
Le kougelhopf	379
Le soufflé au Kirsch	381
Spritz	383

La bûche de Noël en Champagne-Ardenne

Soupe de champagne.....	389
Cake au saumon fumé	390
Huîtres chaudes au champagne	391
Timbale d'écrevisses au mirepoix et champagne.....	392
Saumon champenois.....	394
Truites farcies à la purée de merlan verte.....	396
Poulet au champagne et petits légumes.....	398
Chapon champagne	400
Chapon aux pommes et légumes avec sauce au champagne et armagnac	402

Dinde de Noël rôtie.....	404
Bûche trois couleurs	407
Petits chocolats	409
Boules flamants roses	410
Biscuits feuilles épicés.....	411

Note de l'auteur !

J'ai écrit ce livre avec les légendes de la Bûche de Noël, dans certains coins de France. Avec ses recettes et ses traditions.

Pour que votre menu de Noël soit une réussite, commencez sur les chapeaux de roues avec les apéritifs originaux.

Dans votre menu de Noël, le dessert doit être la cerise sur le gâteau !

Finissez en beauté avec des recettes surprenantes.

Les recettes sont toujours marquées pour le nombre de personnes, vous multipliez les recettes, par le nombre de personne que vous avez en plus.

Je vous souhaite bonne réussite dans les recettes et bon appétit.

Jeanine

L'ORIGINE DE LA BÛCHE DE NOËL

La coutume d'allumer une bûche à Noël, dans l'âtre, remonte à très longtemps et existait dans toute l'Europe. On dit que le feu produit par la bûche est un hommage au Soleil. Ce geste cérémonial serait dérivé de diverses célébrations païennes associées au solstice d'hiver.

À l'origine, il s'agissait d'une bûche qui devait brûler du 24 décembre jusqu'au Nouvel An. Allumée dans la pièce à vivre, elle apporte chaleur et lumière à la veillée. On devait choisir une très grosse bûche de bois dur ou une vieille souche et provenant de préférence d'un arbre fruitier. La bûche devait être coupée avant le lever du soleil. La bûche était souvent décorée de rubans. On la portait ensuite devant la grande pièce familiale avec un grand cérémonial.

Dans certaines familles, c'était les jeunes filles de la maison qui allumaient la bûche avec les tisons de l'année précédente, qu'on avait pris soin de conserver précieusement. Dans d'autres familles, c'était plutôt à la mère que revenait ce privilège.

En France, la coutume dit qu'on doit placer dans l'âtre autant de bûches qu'il y a d'habitants dans la

maison. Le chef de famille bénissait la bûche avec de l'eau et du sel et parfois avec du vin.

Il fallait s'occuper des bûches avec les mains ; aucun instrument ne pouvant s'approcher du feu. Si le feu faisait beaucoup d'étincelles, on disait que la moisson de l'été suivant serait bonne. Si la lumière faisait projeter des silhouettes sur le mur, on disait qu'un membre de la famille allait mourir au cours de l'année. Les fantômes, par contre, redoutent cette date et préfèrent disparaître, mais par précaution, on laisse les portes ouvertes à minuit pour permettre aux mauvais esprits de s'en aller.

Les cendres de la bûche étaient précieusement conservées contre les orages, pour guérir certaines maladies et pour fertiliser les terres. Le choix de l'essence du bois, les pratiques d'allumage et la durée de combustion constituaient un véritable rituel pouvant varier selon les régions.

Cette coutume, remontant au XII^e siècle, avait cours dans la plupart des pays européens, notamment en France et en Italie, où la bûche de Noël était appelée ceppo. Au Québec, comme en France, cette tradition aurait perduré jusqu'au dernier quart du XIX^e siècle. La disparition de cette tradition coïncide avec celle des grands âtres remplacés progressivement par les poêles en fonte. La grosse bûche fut alors remplacée par une petite bûche en bois, parfois rehaussée de chandelles et de verdure, qu'on plaçait au centre de la table comme décoration de Noël.

C'est pour continuer à célébrer ce rituel, que la **bûche de Noël** a vu le jour sous la forme d'un délicieux dessert.

C'est un succulent gâteau roulé, glacé de crème au café ou au chocolat et décoré de feuille de houx et de roses en sucre.

Au cours de la lecture de ce livre, vous pourrez découvrir, dans certaines régions, la tradition et ses obligations de l'origine de la **bûche de Noël**. La bûche de Noël était un usage très répandu dans presque toutes les provinces de notre vieille France.

La bûche de Noël dans les Flandres

La bûche de Noël réunissait autrefois tous les habitants de la maison, tous les hôtes du logis, parents domestiques, autour du foyer familial.

La bénédiction de la bûche avec les cérémonies traditionnelles dont elle se paraît n'était que la bénédiction du feu, au moment où les rigueurs de la saison le rendent plus utile que jamais : cet usage existait surtout dans les pays du Nord. C'était la fête du feu, le Licht des anciens Germains, le feu des forêts druidiques, auquel les premiers chrétiens ont substitué cette fête de sainte Luce (évidemment, Lucie vient du latin Lux, lucis, lumière) dont le nom, inscrit le 13 décembre au calendrier, rappelle encore la lumière.

Il est tout naturel qu'on mette à l'honneur, au 25 décembre, au cœur de l'hiver, le morceau de bois sec et résineux qui promet de chauds rayonnements aux membres raidis sous la bise. Mais, souvent, cette coutume était un impôt en nature payé au seigneur par son vassal. À la Noël, on apportait du bois ; à Pâques, des œufs ou des agneaux ; à l'Assomption, du blé ; à la Toussaint, du vin ou de l'huile.

Partout, même dans les plus humbles chaumières, on veillait autour de larges foyers où flambait la

souche des hêtres ou de chêne, avec ses bosses et ses creux, avec ses lierres et ses mousses. La porte restait grande ouverte aux pauvres gens qui venaient demander un gîte pour la nuit. On leur versait en abondance le vin, la bière ou le cidre, suivant les contrées, et une place leur était accordée à la table de famille. On attendait ainsi la messe de minuit.

Coquille du Nord

Ingrédients :

Pour 8 personnes :

1 cube de levure de boulangerie, ½ l d'eau, 1 pincée de sel, 1 kg de farine, 3 œufs + 1 jaune, 50 g de sucre en poudre.

Pour la décoration : 1 bonne poignée de sucre perlé, 1 bonne poignée de raisins secs.

Préparation :

Diluer le cube de levure dans de l'eau tiède. Ajouter une grosse pincée de sel et de farine. Le mélange doit rester liquide. Le laisser « fermenter » à l'abri sous un torchon, plusieurs heures ou même toute la nuit.

Ajouter les œufs battus et ½ plaque de beurre ramolli, puis la farine. Travailler la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit lisse et ne colle plus aux doigts. Laisser reposer 3 heures sous un torchon.

Retravailler la pâte nature, ou ajouter le sucre perlé ou les raisins secs et faire le modelage. Disposer les coquilles sur la plaque farinée et recouvrir d'un torchon. Attendre ½ heure avant de badigeonner la surface avec un peu de jaune d'œuf battu.

Enfourner à four chaud, 200 °C (th. 7) pendant 25 minutes.

Cette coquille se déguste avec du beurre et un bol de chocolat chaud.

Vin de Jeanine

Préparation :

Faire macérer trois semaines dans un bocal bien fermé, 1 l de vin blanc ou rosé, 4 cuillères à soupe de sucre, 5 cl d'alcool à 90 °C et les zestes séchés de 4 oranges. Filtrer et réserver au frais deux mois avant de goûter. Avec le temps ce vin se bonifie. Il se sert frappé.

P'tits verres pour l'apéro

Verre nordique

Ingrédients :

Pour 4 personnes

20 cl de crème fraîche, ½ citron, 1 rollmops au vinaigre, ¼ de pomme (golden, granny) coupée en petits cubes, chutes de truites ou saumon fumé, 2 petits cornichons au vinaigre, œufs de lump, œufs de saumon, persil, aneth frais, 4 tranches de magret de canard séché au poivre, 1 figue sèche, 1 petit fromage frais noix/figues (Rondelé), 1 cuillère à soupe de noix hachées, 1 cuillère de pastis, sel, poivre.

Préparation :

Monter 10 cl de crème fraîche avec quelques gouttes de jus de citron et en déposer un peu au fond des 4 verres.

Couper le rollmops en quatre, rouler chaque morceau et le poser sur la crème au fond du verre.

Remettre un peu de crème, ajouter quelques dés de pomme, tasser avec le dos d'une petite cuillère, terminer par une rosace de crème.

Décor : œufs de saumon, boule de pomme, ½ cornichon émincé et cerfeuil.

Verre magret

Mettre un peu de fromage dans le fond des 4 verres (si le fromage est trop dur, le passer quelques secondes au micro-ondes), déposer une tranche de magret enroulée autour d'¼ de figue, remettre un peu de fromage.

Faire une couche de noix séchées, tasser un peu avec le dos d'une petite cuillère, finir par une rosace de fromage.

Décor : persil, noix hachées.

Verre truite

Monter 10 cl de crème avec une cuillère à café d'aneth (sommités fraîches ou séchées), un peu de sel et poivre et une cuillère de pastis.

Poser dessus un morceau de la truite fumée, recouvrir d'un peu de crème, ajouter une petite couche d'œufs de lump noirs, tasser un peu avec le dos d'une petite cuillère, terminer par une rosace de crème.

Décor : aneth haché, œufs de saumon et de lump.

Servir avec une petite cuillère ou des piques en bois. Je place généralement un pique en bois dans chaque verre avant de servir. Je compte 3 verres par personne.

Verrines de Noël

Ingrédients :

Pour 4 personnes

*2 tranches de foie gras de canard, 1 jaune d'œuf,
75 g de crème fraîche, 5 cl de lait, quelques spéculoos
réduits en poudre, sel et poivre.*

Préparation :

Mixer dans un premier temps le foie gras, puis incorporer ensuite le jaune d'œuf, la crème fraîche, le lait, le sel et le poivre.

Verser cette préparation, qui doit être homogène, dans des verrines allant au four. Les placer dans un plat creux dans lequel vous aurez versé de l'eau jusqu'au quart des verrines. Faire cuire au bain-marie pendant 15 minutes.

À la sortie du four, réserver au frais pendant 30 minutes. Broyer quelques spéculoos de manière à obtenir une fine poudre. En saupoudrer le dessus des verrines puis les repasser quelques secondes au four pour faire dorer la poudre de spéculoos.

Crème d'endives et noix de Saint-Jacques

Ingrédients :

Pour 4 personnes

*1 kg d'endives, 12 noix de Saint-Jacques,
25 cl de crème liquide, 2 cuillères à soupe de jus
de citron, sel, poivre.*

Préparation :

Couper les endives en rondelles, les faire fondre dans le beurre avec le sucre (1 cuillère à soupe), saler et poivrer, cuire 30 minutes en tournant souvent.

Verser les endives dans le bol à mixer, et mixer quelques secondes, ajouter le jus de citron (2 cuillères à soupe) et la moitié de la crème liquide. Mixer jusqu'à obtenir une purée, puis ajouter le reste de crème, mixer encore quelques secondes, verser dans une casserole, faire chauffer à feu doux.

Au moment de servir, faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, y faire cuire les Saint-Jacques à feu vif, quelques secondes.

Répartir la crème d'endives très chaude dans des bols ou dans des verres, poser dessus les noix de Saint-Jacques, parsemer de pluches de cerfeuil et de poivre.

Mousse de poisson au saumon fumé

Ingrédients :

Pour 6 personnes

Pour la mousse : 350 g de filets de poisson (dorade ou saumon), 150 g de saumon fumé, 2 blancs d'œufs, 10 cl de crème fraîche liquide, sel, poivre.

Pour la sauce : 100 g de beurre, 2 jaunes d'œufs, 10 cl de crème fraîche épaisse à 15 %, 1 citron, persil haché, ciboulette hachée, sel, poivre.

Préparation :

Mettre les éléments de la mousse 1 heure au réfrigérateur entre 0 et 3 °C. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6) avec une plaque vide à l'intérieur.

Couper les filets de poisson cru en petits cubes et les mixer finement. Saler légèrement et ajouter les blancs d'œufs. Mixer encore et ajouter la crème liquide. Saler et poivrer. Battre à nouveau.

Beurrer les ramequins et les tapisser d'une fine couche de saumon fumé. Verser la mousse et faire cuire au four au bain-marie pendant 30 minutes. Laisser reposer 15 minutes.

Pendant la cuisson, préparer la sauce. Mélanger au fouet les jaunes d'œufs et le jus de citron. Faire chauffer le tout en remuant et ajouter le beurre. Hors

du feu, incorporer la crème fraîche épaisse, le persil et la ciboulette. Saler et poivrer.

Démouler chaque ramequin de mousse sur une assiette à dessert dans laquelle vous aurez versé un peu de sauce.

Décorer suivant votre inspiration avec des œufs de lump, quelques crevettes ou des herbes hachées.

Filets de poulet, sauce au foie gras

Ingrédients :

Pour 6 personnes

*1 cuillère à soupe d'échalotes finement hachées,
20 g de beurre, 1 verre de vin blanc,
1 cuillère à soupe de fond de veau déshydraté,
10 cl de crème fraîche, 100 g de foie gras cuit,
6 filets de poulet, sel, poivre.*

Préparation :

Placer la moitié du foie gras au congélateur. Faire réduire les échalotes dans une noix de beurre quelques minutes en remuant. Lorsqu'elles sont translucides, ajouter le vin blanc et laisser réduire de moitié.

Pendant ce temps, tailler les filets de poulet en morceaux et les faire frire dans une poêle avec un peu de matière grasse.

Dans la sauce, ajouter le fond de veau fondu dans 10 cl d'eau chaude, puis la crème liquide. Poivrer. Hors du feu et au dernier moment (l'ensemble ne doit pas bouillir), ajouter le foie gras réduit en petits morceaux et fouetter vivement pour homogénéiser la sauce. Goûter et ajouter du sel si nécessaire.

Servir le poulet parsemé de foie gras du congélateur émietté, dans un plat et la sauce à part dans une saucière.

Fricassée de poularde

Ingrédients :

Pour 4 personnes

*1 poularde, 1 oignon, 3 carottes, 6 échalotes,
2 branches de céleri, 1 blanc de poireau, 1 œuf,
12 gousses d'ail, 1 bouteille de vin blanc sec,
3 à 4 cuillères de crème fraîche épaisse, 40 g de foie
gras cuit, 35 g de beurre, 1 cuillère à soupe de
banyuls, persil, cerfeuil, thym, laurier, sel, poivre.*

Préparation :

La veille faire le fond de volaille.

Découper la poularde, enlever les cuisses et les blancs, séparer les pilons des gras de cuisses, disposer les morceaux sur un plat, filmer pour éviter le dessèchement, réserver au réfrigérateur. Enlever la graisse qui entoure la carcasse, la débarrasser de la peau ; détailler la carcasse à l'aide d'une cisaille à volaille.

Émincer l'oignon, 4 échalotes, 2 carottes et les 2 branches de céleri ; faire fondre la graisse dans une casserole, ajouter les légumes émincés, faire suer, le temps que la graisse pénètre les légumes et que l'eau de végétation s'évapore.

Ajouter ensuite les morceaux de carcasse, faire cuire doucement quelques minutes, ajouter ensuite $\frac{1}{4}$ de l de vin blanc, amener à ébullition, laisser cuire 5 minutes à frémissement.

Ajouter ensuite 2 l d'eau, saler et poivrer, ajouter le thym, le persil, le laurier. Porter à frémissement ; l'ensemble doit réduire doucement pendant 3 heures.

Passer à l'aide d'une passoire fine, laisser refroidir puis entreposer au réfrigérateur pour la nuit.

Faire le consommé : dégraisser le fond de volaille et garder la graisse qui servira à démarrer la cuisson de la poularde.

Tailler le blanc de poireau en fine julienne, ajouter du persil et du cerfeuil haché grossièrement, mélanger avec un blanc d'œuf.

Faire chauffer le fond de sauce, verser le fond tiède sur la préparation et porter à légère ébullition, que vous maintiendrez une heure ; écumer et décanter ; le fond s'est transformé en consommé clarifié.

Préparer la mousse de foie gras : mélanger le foie gras mi-cuit et le beurre en pommade, ajouter la cuillère de banyuls, saler légèrement, poivrer, bien triturer pour obtenir une pâte bien homogène.

Cuisson de la poularde : préchauffer votre four à 200 °C (th. 7) ; découper la carotte et les 2 échalotes en gros dés.

Faire fondre la graisse récupérée du fond de volaille dans une cocotte. Faire dorer légèrement les morceaux de poularde à feu moyen, le dorage est accompli quand la peau prend une couleur ivoire.

Enlever les morceaux de poularde, faire suer la carotte et les échalotes dans la graisse de cuisson ;

remettre les morceaux de poularde, assaisonner, couvrir la cocotte et la mettre au four.

Après 15 minutes, mouiller avec 20 cl de vin blanc et le consommé, de façon à recouvrir les morceaux ; ajouter les gousses d'ail non pelées.

Le temps de cuisson d'une poularde de 2,5 kg est d'environ 45 minutes ; contrôler en piquant les cuisses avec un couteau pointu, il ne doit pas y avoir de trace de sang dans le jus, sinon prolonger la cuisson.

Retirer la cocotte du four ; enlever la poularde, dresser les morceaux sur un plat de même taille pour maintenir au chaud ; peler l'ail, disposer les gousses dans le plat avec la poularde.

Passer le jus de cuisson pour éliminer les légumes, le dégraisser.

Si l'heure de votre repas n'est pas arrivée, remettre le tout, la poularde, jus passé et gousses d'ail épluchées dans la cocotte, maintenir au chaud dans le four à 90 °C.

Finition et dressage du plat : la poularde et les gousses d'ail sont dressées dans le plat recouvert d'un autre plat pour maintenir au chaud ; chauffer la cocotte et porter le jus de cuisson à ébullition, faire une légère réduction si besoin.

Ajouter la crème dans le jus de cuisson ; fouetter jusqu'à la reprise de l'ébullition, baisser un peu le feu et ajouter la mousse de foie gras, fouetter vivement jusqu'à une légère ébullition.

Napper de cette sauce les morceaux de poularde et les gousses d'ail ; le plat est prêt à servir.

Dinde aux pruneaux

Ingrédients :

Pour 10 personnes

1 dinde de 3,5 kg avec ses abats, 100 g de beurre, huile, 1 gros oignon finement haché, 250 g de céleri haché, 10 pruneaux, 2 pommes type granny, 1 petit pain rassis ramolli dans le lait, 2 cuillères à café de noix moulues, thym, sel, poivre.

Préparation :

Préchauffer votre four.

Préparer la farce : dans une sauteuse, faire fondre l'oignon haché dans un peu d'huile. Ajouter les abats, le céleri, les pruneaux, les pommes en morceaux, les noix, le petit pain. Saler et poivrer, ajouter le thym.

Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que l'ensemble soit fondant.

Préparer la dinde : saler et poivrer la dinde dedans et dehors. La remplir de la farce élaborée et la coudre.

La graisser avec le beurre et la poser sur une grille dans la cocotte.

Couvrir et enfourner à 150 °C pendant 1 heure.

Réserver le beurre s'il en reste.

Sortir la cocotte du four sans éteindre le four.

À l'aide d'un pinceau, napper la dinde de son jus de cuisson si nécessaire en ajoutant le reste de beurre préalablement fondu.

Couvrir et renfourner pour 3 heures.

Se servir du pinceau pour enduire la dinde de son jus de cuisson tous les quarts d'heure.

Vérifier la cuisson de la dinde en plantant la lame du couteau dans la partie la plus charnue de ses filets.

La dinde est à point lorsqu'un jus transparent jaillit.

Ôter la cocotte du four, découper la dinde et servir.

Blanquette de dinde rôtie aux morilles

Ingrédients :

Pour 4 personnes

800 g de découpe de dinde, 2 échalotes, 12 mini-pâtissons, 16 morilles déshydratées, 15 cl de vin blanc sec, 75 cl de fond de volaille, 3 cuillères à soupe de crème fraîche liquide, 50 g de beurre doux, quelques feuilles de sauge (pour décorer), sel fin, poivre noir du moulin.

Préparation :

Mettre à tremper les morilles dans un bol rempli d'eau froide.

Détailler la viande de dinde en petits morceaux. Réserver.

Éplucher puis émincer les échalotes.

Faire chauffer dans une cocotte l'huile d'olive, puis y faire suer les échalotes émincées en remuant constamment.

Y incorporer ensuite les morceaux de viande et laisser dorer pendant 5 minutes, en remuant constamment.

Ajouter ensuite dans la cocotte le vin blanc, remuer et laisser bouillir à feu moyen pendant 5 minutes supplémentaires.

Ajouter le fond de volaille et le jus de trempage des morilles dans la cocotte : en réservant les morilles.

Saler et poivrer, bien mélanger, couvrir la cocotte puis laisser mijoter la préparation sur feu moyen pendant 25 minutes.

Pendant ce temps, faire chauffer les mini-pâtissons pendant environ 10 minutes dans un grand volume d'eau bouillante légèrement salée. Égoutter et réserver au chaud en fin de cuisson.

Après 25 minutes de cuisson, retirer de celle-ci les morceaux de viande, y ajouter les morilles, la crème fraîche et le beurre détaillé en petits morceaux. Faire bouillir en fouettant légèrement la sauce pendant 10 minutes sur feu vif.

Retirer ensuite la cocotte du feu, y remettre les morceaux de dinde et réserver au chaud jusqu'au moment de servir.

Répartir la fricassée dans des assiettes creuses préchauffées et décorer chaque portion de quelques feuilles de sauge. Saler et poivrer selon vos préférences.

Servir avec les mini-pâtissons.

Biche rôtie aux girolles et au madère

Ingrédients :

Pour 6 personnes

*800 g de rôti de biche, 30 g d'huile, 1 clou de girofle,
3 gousses d'ail, 1 feuille de laurier, 20 cl d'eau.*

*Garniture : 20 g de beurre, 185 g de girolles en boîte,
sel, poivre, 600 g de pommes de terre, 50 cl de lait,
40 cl de madère, 100 ml de crème fraîche liquide,
300 g d'airelles.*

Préparation :

Rincer les champignons. Émincer le persil. Faire fondre le beurre, mettre les girolles, saler et poivrer. Cuire rapidement 5 minutes. En fin de cuisson saupoudrer de persil. Réserver sur le plan de travail.

Dans la cocotte, faire chauffer l'huile, ajouter le rôti et laisser dorer sur toutes ses faces. Passer à feu doux. Mettre le clou de girofle, l'ail, le laurier. Laisser mijoter une demi-heure à une heure selon : saignant ou bien cuit, couvrir, ajouter un peu d'eau si le besoin s'en fait sentir. Retourner le rôti régulièrement.

15 minutes avant la fin de la cuisson, verser le madère, la crème, saler et poivrer. Retirer le laurier,

l'ail, le clou de girofle. Récupérer le contenu des 2 gousses d'ail, ajouter la crème.

Éplucher les pommes de terre. Placer les pommes de terre dans une casserole couverte d'eau, saler. Cuire 15 minutes. Écraser au presse-purée. Mettre la purée chaude dans la casserole avec le lait, saler et poivrer. Faire chauffer l'ensemble 5 minutes. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Couper en tranches assez épaisses, rectifier la sauce, elle doit être onctueuse. Servir dans le plat de service.

Fortune cookies

Ingrédients :

Pour 4 personnes

Pour 20 cookies environ : 50 g de farine, 55 g de sucre glace, 20 g de beurre, 40 g de noix de coco râpée, 2 blancs d'œufs, 1 cuillère à café d'extraît d'orange, colorant rouge en poudre.

Préparation :

Découper une vingtaine de papiers longs de 5 mm de largeur sur 5 cm de longueur. Sur chacun, écrire un petit message porte-bonheur.

Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Faire fondre le beurre puis le laisser refroidir. Tamiser la farine et le sucre glace. Battre les blancs en neige ferme en incorporant, petit à petit, le sucre glace, le beurre fondu, l'extraît d'orange et la farine tamisée. Vous obtenez alors une pâte lisse. La partager en quatre.

Dans le premier quart ajouter une pincée de colorant, dans le second quart davantage de colorant rouge, dans le troisième encore un peu plus et dans le dernier quart toujours plus de colorant, de manière à obtenir un dégradé de quatre couleurs.

Étaler cette pâte en disque d'environ 4 cm de diamètre sur la tôle. Saupoudrer de noix de coco et

enfournier. Lorsqu'ils sont cuits, ils sont encore très souples, décoller délicatement les disques, poser en leur centre un petit message et les plier en deux. Les poser ensuite sur le bord d'un verre pour les incurver ou les tenir entre le pouce et l'index le temps qu'ils durcissent.

Procéder ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients et réserver dans une boîte hermétique.

Bûche aux amandes glacées au chocolat

Ingrédients :

Pour 8 personnes

*Biscuit aux amandes : 150 g de sucre en poudre,
5 œufs, 125 g de farine, 50 g d'amandes en poudre,
25 g de beurre + 25 g pour le moule.*

*Crème d'amandes : 200 g d'amandes en poudre,
200 g de sucre glace, 80 g de beurre, 4 jaunes d'œufs,
5 cuillères à soupe de rhum ambré.*

Sirop :

*60 g de sucre en poudre, 10 cl d'eau, 4 gouttes
d'essence d'amandes amères.*

*Glaçage au chocolat : 100 g de chocolat riche en
cacao, 50 g de sucre glace, 80 g de beurre mou.*

Préparation :

Préchauffer le four à 200 °C (th. 7).

Préparer le biscuit : faire fondre le beurre dans une petite casserole sans laisser colorer. Laisser tiédir.

Mettre le sucre en poudre et les œufs dans un cul-de-poule placé au bain-marie, puis travailler au fouet