

MENU

NOËL

Tout est en place à l'avance

AMUSE-BOUCHE

FOIE GRAS
AU PAIN D'ÉPICE

PLAT

VOLAILLE FARCIE,
LÉGUMES ANCIENS,
SAUCE CASSIS

DESSERT

POMMES CARAMÉLISÉES,
CHANTILLY AUX ÉPICES,
SORBET POMME

Organisation Gabette

On commence par la volaille et les purées,
en surveillant bien la cuisson et
l'arrosage de la bête, son moelleux en dépend.

Ensuite on fait le dessert.

Puis on met en place l'amuse-bouche...
et on a du temps pour décorer la maison !

AMUSE-BOUCHE

FOIE GRAS AU PAIN D'ÉPICE

PRÉPARATION :

5 minutes

CUISSON « MINUTE » :

2 minutes

USTENSILES

1 grille-pain

INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

3 bocaux de 180 g de foie

gras de canard entier

8 tranches de bon pain

d'épice

fleur de sel

confiture de fruits rouges

(ou d'oignons maison :

voir p. 108)

groseilles pour décorer

Toastez les tranches de pain d'épice juste avant de
passer à table puis coupez-les en quatre.

Posez une tranche de foie gras sur chaque morceau
encore chaud et parsemez de quelques grains de fleur
de sel. Servez avec le pot de confiture à portée de main
et quelques grains de groseille pour rafraîchir.

Le grain de sel de Sylvia Gabet

Pourquoi faire compliqué quand on peut faire si simple...
tout est dans la sélection des produits.

PLAT

VOLAILLE FARCIE,
LÉGUMES ANCIENS,
SAUCE CASSIS

PRÉPARATION : 30 minutes

CUISSON « À L'AVANCE » :
3 heures

INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

1 dinde ou 1 chapon
100 g de lardons
400 g de marrons
1 oignon
2 poires
1 œuf
50 g de pain rassis
100 g de beurre
10 cl de lait
3 cuil. à soupe de raisins secs
1 cuil. à soupe de Williamine®
1 bouquet de persil
sel, poivre
Purée de panais
1 kg de panais
500 g de pommes de terre à purée
30 cl de lait
2 cuil. à soupe de crème
Purée de carottes jaunes
1 kg de carottes anciennes
30 cl de lait
2 cuil. à soupe de crème
Polenta aux truffes
1 paquet de 300 g de polenta
aux truffes
50 g de parmesan
2 cuil. à soupe de crème
Sauce au cassis
15 cl de crème de cassis

Faites revenir les lardons et l'oignon haché. Versez dans le saladier. Ajoutez les deux poires pelées en morceaux, la moitié des marrons coupés en morceaux, les raisins trempés 15 minutes dans la Williamine®, le pain trempé dans le lait, le bouquet de persil haché, l'œuf, du sel et du poivre. Remplissez le ventre de la volaille avec cette farce.

Beurrez, salez et poivrez la volaille. Posez-la sur un flanc, sur la plaque du four. Enfourez à four froid, réglé à 180°C (th. 6). Faites-la cuire le même temps sur un flanc, puis sur l'autre et enfin sur le dos (ajoutez le reste des marrons à ce moment), en l'arrosant régulièrement (avec un peu d'eau si besoin). Baissez le four à 90°C (th. 3). Couvrez de papier d'aluminium et laissez reposer 15 à 30 minutes.

Préparez la purée de panais et la purée de carottes comme des purées classiques (le presse-purée est bien pratique!).

Préparez la polenta aux truffes : versez la polenta en pluie dans 1,4 litre d'eau bouillante salée et faites cuire 10 minutes : mettez un couvercle ! Ajoutez la crème et le parmesan.

Faites réduire la crème de cassis dans une casserole jusqu'à consistance sirupeuse. Disposez dans un bol.

Dressez les purées et la polenta dans des plats qui passent au micro-ondes pour réchauffage de dernière minute.

Découpez la volaille et disposez dans le plat de service.

Le grain de sel de Sylvia Gabet

On peut augmenter le volume de la farce avec 500 g de chair à saucisse en plus. En général, on compte 15 minutes de cuisson par 500 g de volaille + 15 minutes.

DESSERT

POMMES CARAMELISÉES,
CHANTILLY AUX ÉPICES,
SORBET POMME

PRÉPARATION : 10 minutes
RÉFRIGÉRATION : 2 heures
CUISSON « À L'AVANCE » :
20 minutes

INGRÉDIENTS

POUR 8 PERSONNES

8 pommes
160 g de sucre
2 tranches de pain d'épice
3 cuil. à soupe de jus de citron
20 cl de crème liquide
5 cuil. à soupe de graines
de sésame
sorbet à la pomme
feuilles d'or pour décorer :
c'est Noël !

USTENSILES

1 casserole
1 mixer
1 robot
1 évideur à pommes
8 coupes

Mixez le pain d'épice pour le réduire en poudre. Versez dans le bol du batteur avec la crème liquide et entreposez au moins 2 heures au frigo.

Battez la crème aux épices en chantilly et réservez au frigo.

Lavez les pommes puis évidez-les avec un évideur à pommes.

Dans une casserole, versez deux verres d'eau, le sucre, les graines de sésame et le jus de citron. Quand le mélange frémit, disposez les pommes et laissez cuire pendant 20 minutes en retournant de temps en temps les pommes pour qu'elles soient bien enrobées, surtout à la fin quand l'eau s'est presque toute évaporée.

Disposez les pommes dans des coupes et nappez de caramel au sésame, surmontez de chantilly épicée, d'une feuille d'or, et dressez le sorbet dans un joli plat.

Le grain de sel de Sylvia Gabet

Compte tenu des plats précédents, je préfère équilibrer avec un dessert léger, original, fruité et rafraîchissant au lieu de la traditionnelle « bûche de Noël » ! Mais les bûches glacées du commerce et surtout les gâteaux de cousine Michèle sont bien aussi !!!