

# Menu de fête

*Recettes du chef Gaël Brandy*

Filet de Féra saisi à la poêle sur un riz rouge

\*\*\*\*\*

Involtini de volaille au four

Jus réduit

Jardinière de légumes

Écrasée de pommes de terre au beurre

\*\*\*\*\*

Clafoutis aux poires tièdes

## Calcul des quantités

Pour le poisson, compter 80 gr par personne

Pour la viande, compter 170 gr par personne

Pour les poires, compter 50 gr environ par personne

## Préparation

### **Filet de Féra saisi à la poêle sur un riz rouge**

Saisir le filet de Féra à la poêle du côté de la peau 5 minutes dans une poêle bien chaude.

Faire revenir le riz dans une casserole avec une échalote hachée, puis ajouter le bouillon et cuire 20 minutes.

Proposer le filet de Féra sur le riz rouge avec un filet d'huile d'olive.

### **Involtini de volaille au four**

Faire rôtir le poulet dans une cocotte avec un peu de matière grasse avec un petit bouquet aromatique, un peu de vin blanc et le jus de viande et cuire au four avec un couvercle à 150 degrés pendant 1h30 en arrosant de temps à temps.

En fin de cuisson, passer le jus de cuisson, remettre les involtins dans le jus et réserver au chaud.

### **Clafoutis aux poires tièdes**

Cuire les billes de poire dans un sirop à feu doux.

Préparer une pâte sablée avec 125 gr de farine, 25 gr de sucre, 60 gr de beurre, 2 jaunes d'œufs, une pointe de couteau de cannelle et une pincée de sel. Mélanger le tout au batteur.

Pour l'appareil à clafoutis, mélanger au fouet 3 dl de lait, 2 œufs, 60 gr de sucre, 1 pincée de sel, 80 gr de farine.

Abaisser la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et chemiser 4 moules de 3,5 cm de diamètre, verser l'appareil à clafoutis avec les billes de poire et cuire au four à 180 degrés pendant 10 minutes.