

Liste de courses détachable

Quantités pour 8 personne(s)



Recette de Dinde de Noël en deux cuissons, écrasée de pommes de terre à l'huile de truffe

Légumes

Echalote(s) : 2 pièce(s)
 Oignon(s) : 1 pièce(s)
 Pleurote(s) : 250 g
 Gousse(s) d'ail : 1 gousse(s)
 Pomme(s) de terre à chair farineuse : 800 g

Crèmerie hors fromage

Beurre doux : 100 g
 Lait 1/2 écrémé : 5 cl

Epicerie

Huile d'arachide : 13 cl
 Châtaigne(s) cuite(s) : 50 g
 Huile de truffe noire : 4 cl

Volaille(s)

Cuisse(s) de dinde de 900 g : 1 pièce(s)
 Filet(s) de dinde : 450 g

Surgelés

Tranche(s) de foie gras de canard crue(s) : 4 pièce(s)

Herbes aromatiques

Aromate(s) ail, thym, laurier : 1 pièce(s)
 Persil plat : 0.5 botte(s)

Boissons alcoolisées

Vin blanc sec : 10 cl



L'atelier des Chefs
 Vous allez aimer cuisiner

Cours de cuisine sur internet !

A suivre en direct ou en replay

Votre dîner pour 4 prêt en 45 mn top chrono

Rendez-vous sur :

<https://www.atelierdeschefs.fr/fr/cadeau-cours-cuisine.php>



L'atelier des Chefs
 Vous allez aimer cuisiner



Les ingrédients

quantités pour 8 personne(s)

Cuisse(s) de dinde de 900 g : 1 pièce(s)
 Sel fin : 6 pincée(s)
 Moulin à poivre : 6 tour(s)
 Huile d'arachide : 10 cl
 Echalo(s) : 1 pièce(s)
 Oignon(s) : 1 pièce(s)
 Aromate(s) ail, thym, laurier : 1 pièce(s)
 Vin blanc sec : 10 cl
 Tranche(s) de foie gras de canard crue(s) : 4 pièce(s)

Pour l'étape 2

Filet(s) de dinde : 450 g
 Sel fin : 6 pincée(s)
 Pleurote(s) : 250 g
 Huile d'arachide : 3 cl
 Echalo(s) : 1 pièce(s)

Pour l'étape 3

Gousse(s) d'ail : 1 gousse(s)
 Persil plat : 0.5 botte(s)
 Châtaigne(s) cuite(s) : 50 g
 Pomme(s) de terre à chair farineuse : 800 g
 Beurre doux : 100 g
 Lait 1/2 écrémé : 5 cl
 Huile de truffe noire : 4 cl
 Gros sel : 20 g



Le + du Chef

Les boudins ne doivent pas dépasser une température de 64 °C à coeur sinon ils sécheront ; dans une eau à 60 °C, ils resteront chauds et à disposition : idéal si vous ne voulez pas passer le repas les yeux rivés sur l'horloge.

Recette de Dinde de Noël en deux cuissons, écrasée de pommes de terre à l'huile de truffe

Une recette traditionnelle des fêtes de fin d'année, dans laquelle nos chefs vous dévoilent les secrets d'un repas préparé à l'avance.

PREPARATION : 50mn

CUISSON : 1h

REPOS : 30mn

Description de la recette

Pour les cuisses

Éplucher l'échalote et l'oignon, puis les émincer en grosses lamelles. Couper la cuisse au niveau de la jointure.

Dans une cocotte chaude avec un filet d'huile, colorer les cuisses côté peau pendant 5 à 6 min à feu fort. Ajouter ensuite l'échalote, l'oignon, l'ail, le thym, le laurier, le sel et le poivre. Retourner les cuisses, ajouter le vin blanc et 25 cl d'eau, puis cuire à feu moyen et à couvert pendant 45 min.

Dans une poêle chaude, colorer pendant 2 min de chaque côté les tranches de foie gras assaisonnées. Les couper ensuite en petits dés.

Émietter la chair des cuisses et la réserver avec la moitié du jus de cuisson et les dés de foie gras. Réserver au frais.

Pour les filets

Éplucher l'échalote et la ciseler. Éplucher et hacher l'ail. Nettoyer les champignons, puis les saisir dans une poêle chaude avec l'échalote, l'ail et un filet d'huile. Les assaisonner et les hacher grossièrement, puis les réserver au réfrigérateur. Couper les châtaignes en dés. Laver et concasser le persil plat. Mélanger tous les ingrédients dans un bol.

Faire bouillir de l'eau dans une casserole.

Inciser les filets de dinde sur toute la longueur pour obtenir 2 escalopes très longues et très fines, puis les poser au centre d'une feuille de film alimentaire. Poser la farce de champignons au centre des escalopes et assaisonner la chair. Former ensuite des boudins et les rouler dans du film étirable en nouant les extrémités.

Plonger les boudins de dinde dans l'eau, couvrir et cuire à feu doux pendant 20 min. Éteindre ensuite le feu et laisser les suprêmes encore 10 min dans l'eau chaude.

Pour l'écrasée de pommes de terre

Éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en gros cubes, puis les cuire dans une casserole d'eau salée. Les égoutter, puis les passer au presse-purée. Récupérer la pulpe et la travailler avec le beurre et le lait. Réserver.

Dans les assiettes, monter un parmentier dans des cercles à pâtisserie en commençant par la purée de pommes de terre, puis l'effilochée de cuisses de dinde au foie gras. Terminer par le reste de purée.

Pour le service

Préchauffer le four à 180 °C, puis réchauffer les parmentiers.

Faire chauffer de l'eau dans une casserole, puis plonger les boudins dedans sans dépasser la température de 60 °C.

Découper les boudins de dinde en tranches épaisses, puis les disposer devant le parmentier.

Accompagner le tout de jus de cuisson des cuisses.