TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE DE SOPHIE

Entrée, aussi très appréciée en apéro sur du pain

500 gr. de foie de volailles, 500 gr. de viande hachée de porc

2 petits oignons hachés fin,1 bouquet de persil haché fin

2 œufs, sel, poivre

Assaisonnement selon les goûts: thym, baies roses, poivre de séchouan, graine de fenouil, graine de coriandre, feuille de laurier, ......

Gelée Maggie au porto en poudre ( ou autre gelée)

3 cuillères à soupe d’alcool ( au choix: porto, poire, prune, whisky, .....)

Fruits séchés au choix : abricots, figues, raisins secs,.....

Facultatif: 2 escalopes de blanc de poulet ou de dinde

Mélanger à la main tous les ingrédients, sauf les escalopes, goûter, rectifier

Dans 1 terrine à pâté, en terre, avec couvercle, disposer en mille feuilles:

1 couche du mélange

1 couche de blanc d’escalope (facultatif)

1 couche de fruits secs,

1 couche du mélange

1 couche de blanc d’escalope (facultatif)

1 couche de fruits secs.

Fermer avec le couvercle

cuir au four, à bain marie, à 175°, 1h30 minimum.

Qqs mns avant la fin de cuisson, préparer 1demi litre de gelée dans une casserole

Verser la gelée, sur la terrine encore chaude

Laisser saisir à découvert et refroidir complètement

Conserver au frigidaire

Belle présentation à la découpe avec strates de couleur

TERRINE DE POISSON DE PATRICIA

500 gr. De saumon frais, cuit, puis émietté

400 gr. de saumon fumé, coupé menu

6 œufs durs écrasés à la fourchette

1 Échalote hachée menu

Aneth, persil, sel, poivre, autres épices au choix

1 petite citron bio, épépiné et coupés en petits dés

Mélanger le tout

Tapisser 1 moule à cake d’1 film étirable

Verser la préparation, dans le moule à cake,

Y ajouter de la gélatine Maggie au porto ( ou autre)

Laisser refroidir à découvert

Frigidaire

Sauce à l’aneth

Mascarpone, aneth coupée fine, sel, poivre, coulis de tomate

Mélanger le tout

Service à l’assiette avec sauce à l’aneth servie à part

MILLE FEUILLES DE LÉGUMES DE PATRICIA

3 Aubergines, 3 courgettes, 3 tomates, feuilles de basilic

100 gr Crème cheese, 100 gr de ricotta

épices selon les goûts.

Éplucher très grossièrement, aubergines et courgettes. Les couper en lamelles, dorer légèrement en les disposants sur la plaque à four.

Dans 1 bol, mélanger, crème, cheese, ricotta, qqs feuilles de basilic hachées, épices, sel, poivre

Tapisser de film étirable 1moule à cake

Monter le mille feuille comme suit:

1 couche d’aubergines grillées, de courgette grillées,de tomates, du mélange

1 couche d’aubergines grillées, de courgettes grillées,de tomates, du mélange

Décorer de feuilles de basilic

Bien fermé le film étirable

Frigidaire

Servir à l’assiette

FOIE GRAS DE SOPHIE

1 foie frais, d’oie ou de canard. Demander à ce que le foie soit dénervé.

2 cl de cognac ou 5 cl de porto blanc, 1 pincée de 4 épices, 1 pincée de muscade, 1 pincée de poivre blanc, 15 gr. de sel rose

Poser le foie dans 1 terrine avec couvercle

Saupoudrer le foie sur toutes ses faces avec le sel, le poivre, la noix de muscade. Arroser de cognac ou de porto blanc. Retourner le foie. Bien presser le foie gras. Couvrir, laisser au frigidaire. Retourner le foie 3 à 5 fois pour que les saveurs pénètrent bien le foie. Laisser mariner 1 à 2 h au frais. Puis cuire au four à bain marie à 200 degrés, environ 20 mns. Le gras du foie se déposera tout autour du foie

Laisser refroidir tout à fait, avant de mettre le foie couvert au frigidaire

Se conserve au frigidaire 2 à 3 jours

En canapés ( fingers sandwichs ) ou en entrée, remplacer le pain de mie grillé par pain d’épices grillé, coupé en triangle ou abricots secs ou figues sèches aplaties légèrement au centre, ou mixte

FOIE GRAS POÊLÉ DE PATRICIA

Escalope de foie gras, farine tamisée, fleur de sel, miel, vinaigre balsamique, muscade, accompagnement facultatif: figues fraîches OU quartier de pommes. poêle téfal sans graisse

Mélanger dans1 petit bol, fleur de sel, miel, vinaigre muscade.

Figues fraîches ouverte en croix. Déposer 1 noisette du mélange à l’intérieur de chaque croix. Disposer sur chaque assiette 2 figues fraîches, ( préalablement rôties au four ou non )

OU

Pommes épluchées, découpées en quartier. Déposer 1 noisette du mélange sur chaque quartier de pomme. Dorer les quartiers de pommes, légérement à la poêle dans 1 noisette de beurre, déposer 2 quartiers de pomme sur chaque assiette.

Paner les tranches assez épaisses de foie gras dans la farine tamisée, surtout ne pas les piquer, poêler 1 mn de chaque côté.

Poser sur assiette à coté des figues OU des pommes.

Déglacer la poêle avec 1 mélange miel et vinaigre.

Verser 2 cuillères à soupe de ce déglaçage par assiette.

Servir immédiatement

HOUMOUS D’AGNES

400 gr. De pois chiche cuits, 2 gousses d’ail, eau, citron, huile d’olive,

2 cuillères à soupe de tahiné

Mélanger le tout au mixer.

Conserver au frigidaire avec 1 filet d’huile d’olive

SOUFFLE AUX ARTICHAUTS ( ou autre) D’AGNES

4 œufs, 50 gr de gruyère rapé, 2 c à soupe de crème fraîche, 60 gr de farine, 300 ml de lait, 60 gr de beurre, sel poivre, muscade. 5 fonds d’artichaut.

Œufs: Séparer les jaunes des blancs. Battre les blancs en neige. Réserver de côté.

Écraser les cours d’artichauts cuits en purée

Beurrer un moule à soufflé

Préchauffer le four à 180° (thermostat 7)

Dans 1 casserole et à feux doux : faire fondre le beurre, y ajouter la farine en pluie, par petites quantités, en remuant bien avec une cuillère en bois afin de ne pas faire de grumeaux. Sans cesser de mélanger, ajouter sans jamais cesser de mélanger doucement, le lait, assaisonner, ajouter la crème fraîche, le gruyère râpé, les jaunes d’œufs.

Dans 1 saladier mélanger les blancs en neige aux cœurs d’artichauts

Mélanger très délicatement et brièvement les 2 préparations.

Verser le mélange dans le moule à soufflé, enfourner dans le four préalablement chauffé, 1 demi h, sur la grille du milieu.

Servir immédiatement.

Cette recette peut se décliner selon différents goûts. salés et aussi sucrés.

Salé: remplacer artichaut par purée de truffes, purée de roquefort, noix, etc....

Sucré: supprimer fromage et remplacer artichaut par chocolat fondu, purée de fraise, etc...

CHUTNEY DE NOEL AUX DATTES ET KUMQUATS D’AGNES

Exquis pour accompagner les viandes blanches de fêtes, oie, chapon, dinde, etc.....

8 kumquats émincés, 8 dattes émincées , 2 échalotes émincées, 4 c à soupe de sucre, 3 c à soupe de vinaigre,1 cuillère de gingembre rapé, le jus de 3 oranges, 1 zeste d’orange rapé, sel, poivre.

Réunir les ingrédients du chutney dans une casserole. Porter à ébullition, puis faire confire.