

Menu de Fête

2012



Tome 1



Terrine de homard

Pour : 6 personnes / Durée : 2 heures

Terrine :

*500 g de colin ou autre poisson
à chair blanche
2 petits homards
100 g de mie de pain
15 cl de lait
3 œufs
jaune d'œuf
8 feuilles d'épinard
3 échalotes hachées
40 g de beurre
piment de Cayenne
sel
poivre*

Sauce :

*2 cuil. à soupe de bisque de homard
1 cuil. à café de moutarde
2 cuil. à café de cognac
15 cl de crème fraîche
2 cuil. à soupe de cerfeuil haché
sel
poivre*



1/ Préparer tous les ingrédients



3/ Blanchir les feuilles d'épinards



5/ Envelopper les queues



7/ Déposer les pinces et la queue des homards



9/ Préparer la sauce



2/ Cuire les homards à l'eau frémissante salée



4/ Mixer les ingrédients



6/ Etaler une couche de farce de poisson



8/ Cuire à four chaud



10/ Servir accompagnée de sa sauce

Pour réaliser cette recette de terrine de homard, commencer par préparer tous les ingrédients.

Faire tremper la mie de pain dans le lait.

Ciseler finement les échalotes.

Les faire suer dans 10 g de beurre.

Cuire les homards à l'eau frémissante salée pendant 5 minutes. Egoutter.

Blanchir les feuilles d'épinards à l'eau frémissante salée.

Rafrâchir et égoutter.

Egoutter les homards et les décortiquer en veillant à garder la queue et les pinces entières. Réserver.

Rassembler dans le bol du mixeur la chair de poisson crue avec les œufs, le jaune d'œuf le pain égoutté et les échalotes cuites. Assaisonner de sel, poivre et poivre de Cayenne. Mixer finement.

Couper les queues de homard en deux dans le sens de la longueur et les envelopper de feuilles d'épinards blanchies. Faire de même avec les pinces.

Etaler une couche de farce de poisson au fond d'un moule beurré. Pour cela, utiliser une poche à douille pour plus de facilité. Cette terrine peut également se cuire dans un moule à cake classique pour obtenir de plus grandes tranches.

Déposer les pinces et la queue des homards enveloppées dans une feuille d'épinard. Remplir avec le restant de farce et lisser la surface à la spatule métallique.

Cuire à four chaud, 180°C à 200°C pendant 25 à 30 minutes.

Au terme de la cuisson, vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau. Rien ne doit adhérer. Laisser refroidir la terrine avant de la trancher. Préparer la sauce. Pour cela mélanger tous les ingrédients qui la compose, afin d'obtenir un mélange homogène.

Démouler la terrine et la servir tranchée, froide, accompagnée de sa sauce.

Feuilleté de Saint-Jacques à la crème d'ail

Pour : 4 personnes / Durée : 1 heure 1/4

*16 grosses noix de Saint-Jacques sans corail
fraîches ou surgelées
250 g de pâte feuilletée
1 jaune d'œuf (dorure)
4 blancs de poireaux
50 g de beurre
20 cl de crème fleurette
100 g de beurre Mycryo
sel
poivre*

Crème d'ail :

*10 gousses d'ail
25 cl de crème fleurette
sel
poivre*

Crème de poivrons rouges :

*1 poivron rouge
25 cl de crème fleurette
1 cuil. à café de concentré de tomate
sel
piment d'Espelette*

Finition :

ciboulette



1/ Préparer tous les ingrédients



2/ Préparer la crème à l'ail



3/ Préparer la crème de poivrons rouges



4/ Abaisser et dorer la pâte feuilletée



5/ Couper le blanc des poireaux en tronçons de 7 à 8 cm de long



6/ Faire suer le poireau



7/ Rincer et assaisonner les noix



8/ Passer les noix dans le beurre Mycryo



9/ Mixer la crème à l'ail



10/ Cuire les noix 1 minute sur chaque face

Pour réaliser cette recette de feuilleté de Saint-Jacques à la crème d'ail, commencez par préparer tous les ingrédients.

Crème d'ail : Eplucher et retirer les germes des gousses d'ail. Les placer dans une petite casserole avec la crème fleurette et laisser cuire à petit feu jusqu'à ce que les gousses d'ail s'écrasent.

Crème de poivrons rouges : Couper le poivron en deux. Retirer les pépins et couper la chair en petits morceaux. Les placer dans une casserole avec la crème fleurette et laisser cuire à petit feu jusqu'à ce que les morceaux de poivrons s'écrasent. Assaisonner de sel fin, piment d'Espelette et mixer finement au mixeur plongeant. Réserver au chaud.

Abaissier la pâte feuilletée. Découper des rectangles de pâte de 15 x 5 cm environ. Les placer sur une plaque à pâtisserie à revêtement anti-adhérent. Dorer la surface au jaune d'œuf battu et cuire 15 à 20 minutes à four chaud, 180°C. Au terme de la cuisson, réserver au chaud.

Retirer la première feuille des blancs de poireaux. Couper le blanc des poireaux en tronçons de 7 à 8 cm de long. Ouvrir chaque tronçon jusqu'au centre en incisant sur toute la longueur dans son rayon. Applatis le blanc de poireau et l'émincer finement en julienne.

Dans une poêle anti-adhésive, faire fondre le beurre. Ajouter la julienne de poireaux et faire suer jusqu'à ce que le poireau devienne tendre et légèrement translucide. Ajouter la crème fleurette. Assaisonner de sel fin et de poivre. Réserver au chaud.

Rincer les noix de saint-jacques sous un filet d'eau fraîche et bien les égoutter sur un papier absorbant. Assaisonner de sel fin et de poivre du moulin sur les 2 faces. Passer les noix dans le beurre Mycryo bien les secouer pour retirer l'excédent. Réserver au frais.

Lorsque la crème d'ail est cuite. Passer le mixeur plongeant pour réduire le tout en purée. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud.

Poêler les noix de saint-jacques dans une poêle chaude anti-adhérente. Il n'est pas nécessaire de rajouter de corps gras. Cuisson pendant 1 minute sur chaque face.

Au moment du dressage, creuser le centre du feuilleté en l'incisant au couteau. Disposer au fond la fondue de poireaux. Ranger délicatement 4 noix de Saint-Jacques en les faisant se chevaucher. Servir accompagné de coulis de poivrons rouges et de crème d'ail. Décorer avec 2 brins de ciboulette. Servir chaud.

Canard à l'orange

Pour : 8 personnes / Durée : 2 heures

*1 canard de 2 kilos
150 g de sucre
1/2 verre de vinaigre de vin (rouge)
6 oranges
1 petit verre grand-marnier
100 g de beurre
2 oignons
2 carottes
1 gousse d'ail
1 branche de thym
2 feuilles de laurier
1/2 litre de vin blanc
1 cuillerée à soupe de concentré de tomates
sel
poivre*





1/ Préparer tous les ingrédients



2/ Habiller le canard



3/ Faire dorer la garniture aromatique



4/ Faire cuire le fond de canard 45 min.



5/ Canneler 6 oranges



6/ Lorsque la gastrique est blonde



7/ Ajouter le fond de canard



8/ Ajouter les cannelures



9/ Monter la sauce au beurre



10/ Napper le canard avec la sauce et les zestes

Pour réaliser cette recette de canard à l'orange, commencez par préparer tous les ingrédients.

Habiller le canard, réserver les abattis. Le flamber à la flamme de la gazinière ou au chalumeau pour retirer tout le duvet persistant. Faire de même sur le dos du canard.

Le placer dans un plat à rôtir avec huile, sel et poivre. L'enfourner à four chaud pour 1h20 environ. L'arroser fréquemment en cours de cuisson. À part, dans une plaque allant au four, faire rissoler les abattis.

Ajouter les oignons emincés, les carottes coupées en rondelles, la gousse d'ail entière dans sa peau, le thym et le laurier, la branche de thym, deux feuilles de laurier.

Enfourner pendant 15 minutes pour faire dorer toute cette garniture aromatique. À mi-cuisson, retourner abats et légumes.

Mettre ensuite le tout dans une casserole et mouiller avec un demi-litre de vin blanc. Ajouter une cuillerée à soupe de concentré de tomates. Cuire à couvert pendant 45 minutes à partir de l'ébullition. Au terme de la cuisson, passer au chinois.

Dans une casserole, faire une gastrique avec le sucre et le vinaigre.

Pendant ce temps, caneler les 6 oranges. Blanchir les cannelures d'oranges obtenues pendant quelques minutes pour atténuer l'amertume. Lorsque la gastrique est blonde. Ajouter le fond de canard réalisé auparavant. (Attention aux éclaboussures)

Ajouter les cannelures d'oranges blanchies, ainsi que leur jus des oranges filtré pour éviter de rajouter la pulpe à la sauce et le grand-marnier. Tailler 3 oranges en rondelles. Elles serviront de décors.

Bien mélanger le jus au fouet. Faire réduire à nouveau jusqu'à l'obtention d'une sauce de consistance nappante. Monter au beurre. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud au bain-marie.

Au terme de la cuisson du canard, le placer sur le plat de service que l'on aura auparavant décoré avec les rondelles d'orange.

Napper le canard de sauce à l'orange et de zestes. Servir chaud avec le restant de sauce en saucière.

Note : Peut -être réalisé avec du magret de canard (photo illustration)

Bûche de Noël

Pour : 8 personnes / Durée : 2 heure 1/2

*Une génoise en plaque (30 x 40 cm)
750 g de crème au beurre
30 cl de sirop à 30°
rhum
praliné*

*décor :
champignons en sucre
sujets de Noël
extrait de café*





1/ Préparer tous les ingrédients



2/ Puncher la génoise avec le sirop aromatisé



3/ Etaler la crème au beurre



4/ Rouler le biscuit et laisser durcir une petite heure



5/ Couper les extrémités



6/ Positionner l'entame sur la bûche



7/ Remplir la poche à douille



8/ Recouvrir le corps de la bûche avec une douille dentelée



9/ Terminer le décor



10/ Disposer les sujets

Préparer tous les ingrédients.

Puncher la génoise avec le sirop aromatisé (rhum).

Recouvrir la surface totale de la génoise avec la moitié de la crème au beurre parfumée.

L'étaler avec une spatule coudée.

Rouler le biscuit délicatement.

Prendre soin de bien serrer le biscuit afin d'éviter de laisser des endroits vides à l'intérieur de la bûche. Laisser durcir la crème au frais une petite heure.

Une heure après... Couper les deux extrémités de la bûche en biais.

Faire le moins de pertes possibles.

Sur le dessous de l'entame que vous venez de couper, étaler une petite couche de crème au beurre.

Positionner cette entame sur la bûche, à l'emplacement de votre choix.

Cela fera l'effet d'une branche coupée.

Masquer la surface de cette entame de crème afin de combler le centre qui est creux.

Remplir une poche à douille munie d'une douille à bûche de crème au beurrepraliné.

Masquer le corps de la bûche en alignant successivement les bandes de crème au beurre.

Remplir un cornet à décors de reste de crème au beurre aromatisée à l'extract de café.

Terminer le décor de la bûche en dessinant les nervures d'un tronc d'arbre.

Disposer harmonieusement les champignons en meringue et les sujets de Noël.

Ce livret de recettes vous est offert par :

Matériel de cuisine - Art de la table - Vêtements - Librairie - Gastronomie - Recettes