

Ingrédients :

750 g de châtaignes en bocal ou sous vide
2 échalotes
50 cl de bouillon de volaille
12 tranches fines de lard fumé
15 cl de crème liquide
20 g de beurre
sel, poivre

VELOUTÉ DE CHATAIGNES AU LARD CROUSTILLANT

Recette :

1 - Peler et couper finement les échalotes. Réserver 9 châtaignes pour le service.

2 - Faire fondre le beurre, y faire doucement revenir les échalotes pendant 4 à 5 mn, ajouter les châtaignes, mélanger, les laisser dorer légèrement puis mouiller avec le bouillon de volaille. Faire cuire environ 30 mn à couvert et à feu moyen.

3 - Ajouter la crème, porter à ébullition. Retirer du feu et mixer pour obtenir un velouté lisse et onctueux. Assaisonner avec le sel et le poivre en goûtant (le bouillon est déjà salé).

4 - 10 mn avant la fin de la cuisson, faire griller les lamelles de lard fumé à la poêle pour qu'elles soient bien croustillantes. Les réserver.

5 - Dans la même poêle, faire griller rapidement les châtaignes réservées. Les concasser grossièrement.

6 - Servir le velouté bien chaud agrémenté des tranches de lard croustillantes et des morceaux de châtaignes grillées.



Pour 6 personnes



Préparation : 25 mn

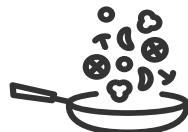


Cuisson : 20 mn

TERRINES DE POISSONS ET SAINT-JACQUES AUX HERBES



Pour 6 personnes



Préparation : 15 mn



Cuisson : 30 mn

Ingrédients :

200 g de poisson blanc (merlan, flétan, cabillaud ...)
200 g de truite (filet ou pavé)
6 noix de Saint-Jacques
10 cl de crème fraîche
2 oeufs
3 cuillères à soupe d'herbes hachées (ciboulette, persil, cerfeuil)
18 crevettes décortiquées
Pour la sauce :
50 g de beurre
6 cuillères à soupe de crème fraîche
1 cuillère à café de moutarde
1 jus de citron
1/2 cuillère à café de concentré de tomate
sel, poivre
ciboulette

Recette :

1 - Préchauffer le four à 160°.

2 - Bien éponger les poissons crus très froids. Les couper en morceaux et les mettre au robot hachoir. Commencer à hacher puis ajouter la crème fraîche, sel, poivre. Ajouter enfin les œufs et les herbes, bien mélanger.

3 - Verser la moitié de la préparation dans des moules en silicone ou dans un moule à muffins souple, poser une noix de Saint-Jacques et recouvrir avec le reste de la préparation. Bien tasser.

4 - Mettre au four pour 30 mn à 160°.

5 - Pendant ce temps, préparer la sauce : dans une casserole à fond épais, mélanger la moutarde avec la crème et le jus de citron (à ajouter petit à petit en goûtant régulièrement).

6 - Ajouter le beurre mou en morceaux, faire chauffer sans bouillir, ajouter la ciboulette ciselée, le concentré de tomates. Goûter et rectifier avec sel et poivre.

7 - Démouler les terrines sur des assiettes, napper de sauce et décorer avec les crevettes.

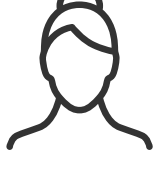
8 - Servir accompagné d'une salade verte.

NB : peut être servi chaud ou froid avec sauce chaude ou froide (sans beurre dans ce cas)

Ingrédients :

3 cuisses de canard confit
9 feuilles de pâte filo
4 grosses échalotes
100 g de pruneaux
100 g d'abricots secs
120 g de pignons de pin
50 g de miel d'acacia
30 ml de vinaigre de cidre
2 bâtons de cannelle
80 g de beurre

PASTILLAS DE CANARD AUX FRUITS SECS



Pour 6 personnes



Préparation : 25 mn



Cuisson : 20 mn

Recette :

1 - Préchauffer le four à 200°. Dans une cocotte, faites réchauffer les cuisses de canard.

2 - Les sortir, enlever la peau et effiloche la viande. Réserver.

3 - Peler et émincer les échalotes, les faire confire 10 mn dans la graisse de canard à feu doux. Pendant ce temps, couper les abricots et les pruneaux en morceaux.

4 - Ajouter les fruits secs, les pignons, les bâtons de cannelle, le miel dans la cocotte. Faire caraméliser.

5 - Déglacer avec le vinaigre de cidre, laisser réduire avant d'ajouter la viande effilochée. Mélanger et laisser cuire à feu doux une dizaine de mn. Goûter et rectifier si besoin avec sel et poivre.

6 - Faire fondre doucement le beurre. Badigeonner 6 feuilles filo avec un pinceau. Plier les feuilles en 4 et déposer dans 6 moules à tartelette en laissant largement dépasser les bords. Déposer 1/6 de la préparation au centre de chaque moule, rabattre les bords vers l'intérieur.

7 - Couper les 3 feuilles restantes en 2, les beurrer au pinceau. Plier chaque ½ feuille en 2, les déposer sur chaque moule en rabattant les bords sous les pastillas.

8 - Cuire au four 15 - 20 mn. Saupoudrer de sucre glace et de cannelle en poudre.

POMMES FARCIES AU FOIE GRAS



Pour 6 personnes



Préparation : 15 mn



Cuisson : 30 mn

Ingrédients :

6 pommes Pink Lady
240 g de foie gras
6 tranches fines de pain d'épices
1.5 pincée de 4 épices
fleur de sel, poivre

Recette :

1 - Préchauffer le four à 180°.

2 - Laver les pommes, couper le tiers supérieur, ôter le cœur avec un couteau à pamplemousse par exemple. Poivrer l'intérieur des pommes, piquer la peau par endroits à la fourchette.

3 - Verser de l'eau dans le fond d'un plat à four, poser les pommes, enfourner pour 20 mn.

4 - Couper grossièrement le foie gras en cubes, ajouter les 4 épices.

5 - À la sortie du four, poser les pommes sur les tranches de pain d'épices, vider le jus de cuisson du plat.

6 - Remplir les pommes avec le foie gras. Replacer les pommes sur le pain d'épices dans le plat et enfourner pour 10 mn.

7 - Servir chaud saupoudré de fleur de sel et de poivre.

Ingrédients :

250 g de nougat mou aux amandes
20 cl de lait ½ écrémé
30 cl de crème fleurette
6 jaunes d'oeufs
100 g de pistaches vertes décortiquées
150 g de fruits confits coulis de fruits rouges

NOUGAT GLACÉ



Pour 6 personnes



Préparation : 15 mn



Congélation : 5 h