

Mousse de foies de volaille et mendiants

Ingrédients 4 personnes

150 g de foies de volaille-3 échalotes-10 cl de vin blanc sec-120g de beurre + 1noix-2 c à soupe de parmesan râpé-20 g de noisettes-20 g d'amandes entières pelées-20 g de pistaches non salées - poivre du moulin

Déroulement

Faire fondre les échalotes émincées dans une casserole avec une noix de beurre. Ajouter les foies de volaille, les faire revenir 2 mn puis verser le vin blanc et laisser cuire 10mn à feu moyen

Laisser tiédir, les mettre dans le mixer avec le jus de cuisson et 100 g de beurre jusqu'à obtention d'une crème lisse, vérifier l'assaisonnement en insistant sur le poivre

Mettre dans des verrines assez larges, les mettre au réfrigérateur.

Écraser grossièrement les noisettes, amandes et pistaches et les mélanger au beurre et parmesan afin d'obtenir une pâte friable.

Émietter sur une plaque anti adhésive où feuille silicone ou sulfurisée 5 mn à 210°.laisser refroidir à la sortie du four et parsemer les mendiants sur le dessus de la verrine.

Saumon a la mousseline de pois casses

Ingrédients 4 personnes.

4 pavés de saumon- 200 g de pois cassés- 200 g de lard fumé- 8 belles tanches de lard fumé-bouquet garni-1 petit oignon piqué d'un clou de girofle- sel & poivre- 15 cl (150g)de crème fraîche à 15%

Pour la viennoise d'herbes

5 brins de coriandre ou de persil-5 brins de cerfeuil-50 g de parmesan râpé- 100g de chapelure -

10 g de curry-100g de beurre mou

Pour la sauce au lard

150 de lard fumé-50cl de crème liquide- sel & poivre

Déroulement

Mettre les pois cassés à tremper dans l'eau froide au minimum 1 h

Les mettre avec bouquet garni, oignon et le lard fumé dans l'autocuiseur, les couvrir d'eau et saler

Cuisson 20 mn (à la casserole 1 heure)

Égoutter les (conserver du bouillon), les mixer, saler et ajouter la crème.

Réservez au chaud.

Viennoise d'herbes

Ciseler les herbes, les mélanger au parmesan, chapelure et beurre mou, faire une boule de pâte et la mettre 10 mn au frais

L'étaler entre 2 feuilles alimentaires pour une épaisseur de 2 mm et la tenir au frais.

Mettre au four entre 2 feuilles de cuisson 30 mn à 130° les tranches de lard pour les sécher, en émietter 4

Crème au lard

Couper en petits des le lard, l'ajouter a la crème fraîche, poivrer et mettre à réduire dans une casserole à feu doux 35 mn ,laisser infuser et filtrer au moment de servir

Toutes ces étapes peuvent être réalisées la veille

Au moment de servir, mettre dans une poêle anti adhésive les pavés en commençant côté peau 2 mn/ côté ,les déposer dans un plat à four, à l'aide d'une spatule déposer sur chaque filet un rectangle de viennoise d'herbes et glisser au four préchauffé entre 180 et 200° 4 a 5 mn suivant l'épaisseur

Ré chauffer la crème au lard, réchauffer la mousseline de pois cassés.

Déposer la mousseline de pois cassés, ajouter le pavé de saumon, les morceaux et lard émiettés ,poser sur le pavé de saumon une tranche de lard , arroser de crème au lard que vous aurez émulsionné au mixer plongeant (le pied à soupe) ou le batteur électrique ou Thermomix

Accord vin : bordeaux blanc - vin de Loire blanc-muscadet Sèvres et Maine

Des pommes, des poires à la façon des demoiselles Tatins et le caramel à la fleur de sel

Ingrédients 4 personnes

4 pommes-4 poires-1 pâte feuilletée pur beurre-20 g de beurre- 2 c à soupe de gros raisins secs

Pour le caramel

150 g de sucre- 30 g de beurre-10 cl de crème liquide entière- fleur de sel

Glace vanille.

Déroulement

Caramel : mettre le sucre avec 10 cl d'eau dans casserole, aller jusque la couleur dorée , ajouter le beurre (attention aux éclaboussures) et aussitôt la crème qui va permettre de déduire le caramel ,ajouter la fleur de sel.

Disques de pâtes feuilletées :

A l'emporte pièce, découper des disques de 12 a 13 cm, les poser sur plaque anti adhésive 20 mn à four préchauffé à 200°.

Au bout de 5 mn poser une autre plaque dessus afin d'éviter que les disques gonflent (on ne peut les piquer à la fourchette, étant non garnis) .sortir du four et laisser refroidir

Fruits : éplucher et couper en gros quartiers les fruits, les mettre dans une poêle chaude avec le beurre et les raisins.

Ajouter 2 c à soupe de caramel et laisser cuire 10 mn à couvert (elles doivent être moelleuses).

Servir aussitôt, dresser les fruits, déposer un disque de pâte, recommencer une couche de fruits, ajouter une quenelle de glace et napper de caramel

Astuce : préparer le caramel la veille, les disques de pâte également mais conservez les dans une boîte hermétique, les pommes que vous pourrez réchauffer avant le service

Voilà un dessert léger, simple pour les repas de fête.

Pour un dessert plus élaboré, allez sur le site en recettes du mois , nous aurions manque de temps