



POT DE NOËL 13/12/2023

Au menu

Hamburgers de fête pomme caramel-foie gras cuit-effilochée de
salade

Poulet à la menthe et noix de coco

Whip d'avocat au kiwi, miettes de saumon à la mayonnaise

Bouchées apéritives fromagères

Samoussas à la dinde, potimarron, à l'orange et au gingembre

Tourment d'amour

Sablés à la crème du citron

Mousse au citron et au Mascarpone

Mousse au chocolat

Meringues bonnet de père Noël



Hamburgers de fête pomme caramel-foie gras cuit-effilochée de salade

Ingrédients

420 g de farine bio (T80 (bise), T 65 (blanche), T 110 (complète) ou un mélange de farine T65 et T110)

1 c.c. bombée de sel fin -20 g de sucre de canne

2 oeufs (1 entier + 1 jaune)- 20 g d'un cube levure fraîche

25 g de beurre à température ambiante-175 g de lait ribot

Ingrédients pour garniture

8 pommes (reinettes)-50g de foie gras-1 pot de chutney tomates vertes-(salade) -30g de sucre poudre-épice à pain d'épice-noix de beurre-piment d'Espelette-fines lamelles de jambon séché

Déroulement

Pâte :

Sortez 25 g de beurre du réfrigérateur et coupez-le en petits cubes afin qu'il parvienne rapidement à température ambiante.

Introduisez dans le bol du Thermomix 20 g de levain déshydraté (ou de levure de boulanger) et 175 g de lait ribot. Réglez 3 mn / 37° / vitesse 2.

A la sonnerie, ajoutez 420 g de la farine de votre choix (cf. récapitulatif des ingrédients ci-dessous), 40 g de sucre de canne, 1 oeuf entier, 1 jaune d'oeuf (conservez le blanc !) et une c. à c. bombée de sel. Réglez 3 mn / mode pétrin.

A l'issue de ces 3 mn, ajoutez les 25 g de beurre à température ambiante et réglez 5 mn / mode pétrin.

Préchauffez votre four à 40°.

Huilez un saladier et déposez-y la boule de pâte (elle est collante, c'est normal).

Couvrez de film étirable et laissez lever dans le four pendant 1h30. La pâte doit doubler de volume.

Recouvrez la plaque de votre four de papier sulfurisé.

Farinez votre plan de travail, déposez-y la pâte, rabattez-la (=faites-en sortir l'air).

Formez 8 petites boules (taille classique soit 80g) bien lisses en cachant les éventuelles "soudures" dessous et déposez-les sur la plaque.

Pour les minis 15g de pâte (vous en avez une quarantaine)

Couvrez sans serrer avec du film étirable et remettez à lever au chaud

Battez le blanc d'oeuf restant avec un peu d'eau et badigeonnez-en les boules de pâte

Enfournez pour + ou- 15 mn, ou jusqu'à ce que les pains soient bien dorés. Selon votre four, vous pourriez comme moi avoir à retourner la plaque à mi-cuisson pour obtenir une cuisson à peu près homogène. Laissez refroidir avant utilisation.

Garniture :

Eplucher les pommes et les couper en lamelles de 0,5mm épaisseur

Mettre 1 noix de beurre dans le poêlon et verser les pommes, ajouter le sucre et laisser caraméliser

Mettre les épices et piment, réserver, Couper en tranches fines le foie gras

Effiloche la salade et la mélanger à un pot de chutney

Garnir les Hamburgers et les faire tenir avec un cure-dent

Poulet à la menthe et noix de coco

Ingrédients 6 pers

400g de blancs de poulet

½ sachet de court bouillon

1 citron vert non traité

1 bouquet de coriandre ou persil

2 c à soupe d'huile de sésame

2 c à café de nuoc-mâm

1 bouquet de menthe

1 œuf

20cl de lait de coco

1 petit piment vert

Déroulement

Délayez le court-bouillon dans une casserole avec 1 litre d'eau froide.

Portez à ébullition.

Lorsque le liquide frémit, plongez les blancs de poulet et laissez-les pochez 12 à 15mn, juste cuits.

Egouttez-les et laissez-les refroidir

Cuire l'œuf dur, égalez-le, coupez-le en deux, hachez le blanc et le jaune.

Râpez le zeste de citron et pressez le jus.

Ciselez la coriandre et la menthe.

Epépinez le piment et le hachez. Dans un saladier : piment, nuoc-mâm, huile, coriandre et menthe, bien mélanger

Hachez grossièrement le poulet et ajoutez-les dans le saladier, bien mélanger plus lait de coco, citron, œuf, vérifiez assaisonnement

Garnir verrines et au frais

Whip d'avocat au kiwi, miettes de saumon à la mayonnaise

Ingrédients (4 pers)

4 fines tranches de saumon fumé
2 gros avocats
Jus d'un citron
4 kiwis murs
15cl de mayonnaise citronnée
2 c à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre

Déroulement

Hachez finement le saumon et le mélanger à la mayonnaise en fouettant vivement.
Coupez les avocats, les écraser avec le citron
Pelez les kiwis et les mixer
Mélanger kiwis, avocats, huile, saler et poivrer

Dans verrines, répartir la mayonnaise de saumon puis le mélange vert.

Bouchées apéritives fromagères

Ingrédients

12 champignons
100g ricotta
2 c à s de citron
100g de rillettes saumon
Œufs de saumon
Sel-poivre

Déroulement

Parez les champignons : retirez les pieds et les réservez pour autre recette.
Badigeonnez les têtes de citron
Prendre la ricotta et mélangez-la avec la rilette, sel et poivre.
Mélangez et farcissez les têtes de champignons.
Réservez au frais.
Surmontez de quelques billes de saumon

Samoussas à la dinde, potimarron, à l'orange et au gingembre

Ingrédients (20 pièces)

200g de dinde
10 feuilles de bricks
180g de potimarron
1 orange, 1 échalote
2cm de gingembre, 4 épices
4 c à soupe d'huile d'olive
Espelette et sel
Blanc d'œuf pour fermer samoussa

Déroulement

Hachez grossièrement au couteau la dinde, pelez et hachez l'échalote et le gingembre.

Taillez le potimarron en tout petits dés.

Chauffez 2 c à soupe d'huile dans la poêle et faites-y revenir la dinde, l'échalote et le gingembre 2 à 3 mn feu moyen.

Ajoutez le potimarron et le jus d'orange, salez, ajoutez la coriandre, les 4 épices, et autres épices.

Poursuivre la cuisson 3 mn à feu doux.

Préchauffez le four à 200°.

Coupez les feuilles en 2 de manière à obtenir un long rectangle.

Disposez un peu de farce sur une des extrémités et pliez le bord du rectangle en forme de triangle.

Continuez en pliant toujours en rectangle en serrant bien.

Collez avec le blanc d'œuf.

Badigeonnez avec l'huile d'olive

Afin d'éviter le dessèchement, couvrir avec un torchon humide.

Il est possible de les congeler avant de les cuire.

Tourment d'amour

Ingrédients (6 pièces)

Pâte Brisée

250 g de farine

30 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
125 g de beurre mou
1 jaune d'oeuf
5 cl d'eau

Génoise

130 grammes de farine
130 grammes de cassonade
4 oeufs
1 pincée de sel
1 pincée de cannelle
2/3 d'une c à café de rhum

Crème pâtissière à la noix de coco

2 jaunes d'œufs
50 g de sucre en poudre
25 g de fécule de maïs
10 g de farine
25 cl de lait entier
2 c à soupe de rhum
1 c à café de cannelle moulue
1 citron vert
5 c à soupe de confiture de noix de coco

Déroulement

PATE

Version classique

Dans un saladier, mélanger la farine avec le beurre mou (s'il est froid le mettre 15 secondes au micro-ondes, il ne doit pas être fondu) jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ajouter l'eau et travailler jusqu'à faire une boule. Emballer la pâte dans un film alimentaire et réserver au réfrigérateur 30 minutes.

Thermomix

Placez la farine, le sucre et le sel, ajoutez ensuite le beurre mou, ajoutez le jaune d'oeuf et l'eau, mettre pétrin 1mn. La pâte ne doit pas être collante. Placez-la au réfrigérateur pour le moment.

Génoise

Version classique

Fouettez ensemble les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajoutez la farine tamisée et fouettez doucement quelques secondes pour ne pas faire retomber la pâte. Terminez par l'extrait de vanille liquide, cannelle ou rhum..

Thermomix

Dans le bol du Thermomix, placez le fouet puis mettez les œufs et le sucre. Programmez 6min /37°/Vit 3. Recommencer 6mn/vit3.

Enlever le fouet.

Ajoutez ensuite la farine et programmez 8sec/vit2.

Crème pâtissière.

Version classique

Fouettez les jaunes d'oeuf avec le sucre directement dans une casserole (avec un fouet à main, ça suffit). Ajoutez la fécule de maïs et la farine et fouettez de nouveau. Délayez petit à petit avec le lait (entier, c'est important pour que la crème épaississe). Placez sur le feu et faites cuire jusqu'à ce que la crème épaississe sans cesser de fouetter. Il faut 5 minutes environ.

Thermomix

Mettre tous les ingrédients dans le bol, 7mn/85°/vit3

Hors du feu, incorporez le rhum et la cannelle.

Zestez le citron vert et ajoutez les zestes à la préparation. Enfin, incorporez la confiture de noix de coco avec une cuillère en bois ou une Maryse. Réservez au réfrigérateur le temps de préparer la suite.

Sortez la pâte brisée du frigo et étalez-là sur un plan de travail fariné avec un rouleau à pâtisserie. Chemisez les moules à tartelettes avec la pâte et piquez avec une fourchette. Préchauffez le four à 180°C..

Remplissez-les aux 3/4 avec la crème pâtissière à la noix de coco.

Versez la génoise par-dessus en remplissant au maximum sans faire déborder.

Enfournez 25 minutes. Attention, surveillez bien la coloration suivant les fours.

Sablés à la crème du citron

Ingrédients

2 rouleaux de pâte sablée

2 œufs

200 gr de sucre en poudre

150 gr de beurre

2 citrons

Sucre glace

1 c. à café de maizena

Déroulement

La veille

Râper le zeste d'un des citrons et presser le jus des deux. Battre les œufs et les verser dans une casserole. Ajouter le sucre et le beurre en petits morceaux ainsi que le jus et zeste des citrons.

Faire cuire à feu doux sans cesser de mélanger avec un fouet pendant 15 mn. Ajouter la maizena délayée dans très peu d'eau froide et bien fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe et soit lisse.

Retirer du feu, débarrasser dans un saladier et mettre au frais pour la nuit.

Le lendemain

Préchauffer le four, thermostat 200°C.

Découper dans un rouleau de pâte, 20 petits cercles à l'aide d'un emporte-pièce. Faire la même chose dans l'autre rouleau. Il faut faire en sorte d'avoir un nombre pair de rond pour pouvoir ensuite les assembler. Si vous obtenez 40 ronds, en prendre 20 et découper au centre avec un emporte-pièce plus petit pour faire un trou.

Déposer les ronds sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, remettre du papier sulfurisé par-dessus et déposer une deuxième plaque. Ceci afin d'éviter qu'ils gonflent. Les laisser refroidir sur une grille. Garnir avec la crème au citron tous les ronds pleins et poser dessus les ronds avec les trous.

Mousse au citron et au Mascarpone

Ingrédients

2dl de crème fraîche
100 g de sucre
250 g de mascarpone
100 g de jus de citron

Déroulement

Mélanger le mascarpone avec le sucre, le jus et le zeste du citron.

Incorporer la crème fouettée, et placer au froid

Dresser dans des verrines.

Mousse au chocolat

Ingrédients

1 tablette de chocolat noir
3 œufs
30g de beurre
10g de sucre
Zeste d'orange

Déroulement

Faire fondre le chocolat avec le beurre
Ajouter les jaunes d'œufs
Bien mélanger
Ajouter les zestes d'orange
Monter les blancs en neige
Mélanger en soulevant avec une Maryse
Mettre en verrine

Meringues bonnet de père Noël

Ingrédients (30)

3 blancs d'œufs
90 g de sucre en poudre
45 g + 45 g de sucre glace
Colorant rouge en gel ou en poudre
Noix de coco râpée

Déroulement

Préchauffez le four à 90°C.

Commencez par fouetter les blancs en neige à vitesse moyenne. Quand ils commencent à devenir mousseux, ajoutez le sucre en poudre petit à petit, en augmentant progressivement la vitesse du fouet.

Continuez de fouetter à vitesse rapide jusqu'à obtenir un bec d'oiseau.

Séparez la meringue en deux (90 g dans chaque bol).

Tamisez 45 g de sucre glace directement dans la préparation qui restera blanche.

Mélangez délicatement avec une Maryse.

Placez la meringue blanche dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

Ajoutez une pointe de colorant rouge dans l'autre bol. Fouettez quelques secondes, puis ajoutez le sucre glace tamisé. Incorporez-le délicatement avec une Maryse.

Placez la meringue rouge dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.

Sur une plaque perforée recouverte de papier cuisson, pochez des cercles avec la meringue blanche. Saupoudrez-les de noix de coco râpée.

Au centre de chaque cercle, pochez un pic de meringue rouge.

Sur la moitié de mes meringues, j'ai poché un petit pompon pour compléter le bonnet.

Enfournez 1 heure. Laissez refroidir dans le four éteint.