

2010

7 jours blogueurs recettes festives

Ohyummy : Tatin d'endives et sa purée de patidou

Ecribouille : Omelette d'Orient et d'Occident

La Pose Gourmande : Magret de Canard aux saveurs de Noël

La Cuisine de Davy : Aiguillettes Rossini à la sauce aux Morilles

Miss Crumble : Poulet aux fruits du Baerewecke

Une Cuillère pour les Délices : Brownie Chocolat blanc, Cranberries et Noix

A Chicken in the Kitchen : Noisettine



Tatin d'endives et sa purée de patidou par Ohyummy

Cuisson 20 minutes

Pâte feuilletée

- 250 g de farine
- 125 ml d'eau
- 175 g de beurre

Garniture

- Des endives
- Sel, poivre
- Une pincée de cumin

Purée

- 1 patidou
- 2 carottes

Dans une poêle, faire revenir les endives coupées dans la longueur avec un filet d'huile d'olive.

Saler, poivrer, un pincée de cumin et réserver.

Pour la pâte feuilletée (recette rapide).

Mélanger la farine avec le beurre coupé en petits dés et verser d'eau petit à petit. Travailler la pâte pour obtenir une boule lisse. Laisser reposer une heure.

Dans les petits moules, tapisser d'endives et abaisser la pâte au dessus.

Cuire au four 20m et démouler.

Cuire les légumes coupée en petits morceaux dans de l'eau bouillante.

Passer le tout au mixeur en ajoutant un peu de bouillon selon la consistance voulue.



Omelette d'Orient et d'Occident par Ecribouille

Budget < 5 € / personne • Pour 2 personnes

- 4 gros oeufs
- 2 tranches de saumon fumé
- 1/2 courgette
- 1 cuillère à café de sauce soja
- De la crème fraîche légère
- Ciboulette

Battre très légèrement les oeufs et y ajouter la sauce soja. La préparation ne doit pas être homogène.

Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle. Lorsque la poêle est bien chaude, verser une fine couche de la préparation pour omelette. Rouler l'omelette dès qu'elle est assez solide pour cela et la pousser sur le côté de la poêle.

Verser à nouveau de la préparation pour omelette, rouler, et continuer jusqu'à la terminer. Retirer l'omelette de la poêle et la mettre de côté pour qu'elle refroidisse.

Utiliser la même poêle, découper la courgette dans sa longueur en tranches de 5 mm d'épaisseur environ. Faire cuire les tranches dans la poêle couverte pendant 3 minutes.

Couper l'omelette dans sa longueur pour obtenir 4 morceaux équivalents.

Couper des tranches de saumon fumé en larges carrés.

Une fois les tranches de courgettes cuites, la placer autour d'un morceau d'omelette.

Placer la tranche de saumon fumé au-dessus.

Terminer avec une pointe de crème fraîche et de ciboulette pour la décoration (et le goût !).



Magret de Canard aux saveurs de Noël

par La Pose Gourmande

Budget 25 € • Pour 4 personnes

Préparation des Magrets

Préchauffez le four à 60°

Dénervéz et éliminez les quelques membranes nerveuses apparentes coté chair du magret.

Enlevez l'excès de gras sur les cotés des magrets

Inciser la graisse avec un couteau en la quadrillant en losanges.

Saupoudrez la chair de fleur de sel, de poivre et d'1cc de 4 épices.

Saisir la viande 2min à feu moyen sur chaque face en commençant par le coté peau. Éliminez l'excès de gras, mais gardez en 3 cs pour les paillassons de pommes de terre. Réservez votre poêle pour la sauce.

Mettre les magrets dans un plat allant au four et cuire 2h30 à 60°.

La viande sera ainsi très tendre et rosée.

Déglaçez la poêle avec 2 cs de miel puis 6 cs de vinaigre de xerès, 1 filet de vinaigre balsamique, 1 ou 2 cc de 4 épices (selon votre goût) et le jus d'une orange, faire réduire 5min à feu doux jusqu'à l'obtention d'une sauce légèrement spiritueuse. Vous la rechaufferez au micro ondes ou à feu doux avant de passer à table.

Lors du service découpez des tranches de 0,5cm et déposez sur les assiettes chaudes si possible.

Préparation de la mousseline de carottes

Dans une casserole, mettez les morceaux de carottes, couvrez d'eau et ajoutez 40g de beurre, salez. Cuire 25min à feu moyen doux. Egouttez les carottes de leur jus en en gardant 2-3 cs. Ajoutez 10g de beurre aux carottes, la mascarpone et mixez le tout. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Si besoin ajoutez le jus des carottes pour obtenir une consistance légère.

Préparation des paillassons de pommes de terres

Pelez les pommes de terre et faites les tremper dans de l'eau froide pour éviter qu'elles ne noircissent. Râpez finement les pommes de terre, pressez les entre vos mains si il y'a un excès d'eau, salez. Dans une poêle faites chauffer la graisse de canard, déposez y des emportes de pièce et déposez 2 cs à soupe de pommes de terre râpées dans chaque emporte pièce. Tassez bien le tout avec le dos d'une cuillère. Vous pouvez bien sûr former des galettes sans emporte pièce. Cuire 10min à feu doux de chaque coté puis 2 min de plus par face pour avoir des galettes bien dorées.

Servir la mousseline de carottes, avec les paillassons et les tranches de magret nappées de sauce au miel, orange et épices. J'ai saupoudré ma mousseline de carottes avec de la chapelure de pain d'épices.

Magrets

- 2 magrets de canard
- 2 cuillères à soupe de miel
- 6 cs de vinaigre de xerès
- 1 trait de vinaigre balsamique
- le jus pressé d'une orange
- 1 cc de 4 épices
- fleur de sel, poivre, 4 épices

Mousseline de carottes

- 500 g de carottes pelées et coupées en morceaux
- 1 grande cuillère à soupe de mascarpone
- 40g de beurre + 10g

Paillassons de pommes de terre

- 500g de pommes de terre
- 3 cuillères à soupe de graisse de canard que vous aurez récupéré après le cuisson du
 - canard
 - de la fleur de sel



Aiguillettes de canard Rossini sauce morille

par La Cuisine de Davy

Pour 4 personnes

- 600g d'aiguillettes de canard
- 150g de morilles
- 4 escalopes de foie gras
- 1 kg de pommes de terre
- 1 bouquet de ciboulette
- 2 échalote
- 2 petites gousses d'ail
- 6 cl de cognac
- 10cl de vin blanc
- 80g de fond de volaille
- 30cl de crème fraîche
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre et farine.

Sauce aux morilles

Elle peut être préparée la veille.

Ciselez les échalotes, faites les suer dans une goutte d'huile d'olive, ajoutez les morilles (les surgelées constituent un bon compromis: elles ont un rendu visuel plus intéressant et un goût plus prononcé que les déshydratées) et laissez cuire 5 à 10 min.

Flambez au cognac, ajoutez le vin blanc, le fond de volaille et les gousses d'ail écrasées. Faites réduire de moitié, ajoutez la crème, assaisonnez et réservez au chaud.

Foie gras poêlé et aiguillettes

Salez, poivrez et farinez les escalopes de foie gras, faites les cuire 2 à 3 minutes par face dans une poêle chaude et surtout sans matière grasse.

Pour les aiguillettes de canard, une cuisson de 5 minutes est suffisante (de façon à les servir rosées).

L'écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive

Faites cuire les pommes de terre avec 2 gousses d'ail en chemises pendant 20 min.

Écrasez les pommes de terre à la fourchette.

Versez l'huile d'olive, salez et poivrez.

Au dernier moment ajoutez la ciboulette fraîchement ciselée.

Pour finir, disposez vos aiguillettes dans une assiette, couvrez avec votre escalope de foie gras, ajoutez la sauce morille et la purée (à l'aide d'un cercle), et voilà c'est prêt.



Poulet aux fruits du Baerewecke

par Miss Crumble

Pour 6 personnes • Préparation 1h30 • Cuisson : 3h30 / 4h00 • Four 150° / 180°

Préparation du poulet et de la farce

Préchauffer le four à 180°C (Th 6).

Commencer par la farce. Porter le lait à ébullition dans une casserole, puis émietter les pains au lait dedans. Retirer du feu. Éplucher et hacher les échalotes et l'ail. Laver et sécher les feuilles de persil. Dans une petite cocotte, faire fondre à couvert les échalotes, l'ail et le persil dans le beurre, l'huile et une cuillerée à soupe d'eau.

Couper les foies de volaille en deux. Passer les foies, le pain imbibé de lait, le mélange échalotes/persil au hachoir (grille fine). Mettre le hachis dans un gros bol, et l'assaisonner de sel, de poivre, de 4 épices et de noix de muscade. Bien mélanger.

Saler et poivrer légèrement l'intérieur et l'extérieur du poulet. Le garnir de farce et refermer avec du fil de cuisine. Faire chauffer l'huile dans une grande cocotte et y faire dorer le poulet de tous les côtés pendant environ 15 min. Le placer dans un grand plat et le glisser dans le four.

Préparer la garniture. Laver, éplucher et couper en gros dés les coings, les pommes, les navets et le céleri. Répartir tous ces ingrédients autour du poulet. Ajouter les abricots secs et les pruneaux. Verser dessus 20 cl de fond de volaille et 20 cl de Gewurztraminer. Remettre au four laisser cuire 30 min. Arroser à nouveau le poulet de 20 cl de fond de volaille et de 20 cl de Gewurztraminer. Baisser la température du four à 150°C et poursuivre la cuisson pendant 30 min. Arroser encore de 20 cl de fond de volaille et de 20 cl de Gewurztraminer. Remettre le plat au four pendant 1h30 en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson.

Préparation des spätzle

Verser la farine tamisée dans un bol, ajouter le sel et la noix de muscade. Casser les œufs. Mélanger les ingrédients à la cuillère ou au batteur, en ajoutant progressivement l'eau pour obtenir un pâte souple et fluide. Laisser reposer la pâte environ une heure.

Il y a différentes façons de former les spätzle ; il existe même un ustensile pour cela. Je vous propose de les faire au couteau, comme je l'ai appris.

Faire bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Mettre une cuillerée de pâte sur une planchette, que vous placez au dessus de l'eau bouillante et poussez des lanières de pâte dans l'eau. La pâte doit être suffisamment fluide pour couler un peu.

Les spätzle se cuisent par petites quantités et remontent à la surface lorsqu'ils sont cuits. Sortez-les à l'aide d'une écumoire, et réservez dans un plat après les avoir passé rapidement sous de l'eau froide. Renouvelez l'opération pour utiliser la totalité de la pâte.

Faire revenir les spätzle dans une poêle chaude avec un peu de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Poser le poulet sur un plat de service, entouré de la Baerewecke, le jus de cuisson (filtré si besoin) dans une saucière (chez moi c'est un petit pot Le Parfait) et les spätzle bien chaud dans un plat à part.

Poulet et farce

- 1 poulet d'environ 1,5 kg
- 4 foies de volaille
- 2 pains au lait d'environ 50 gr
- 25 cl de lait
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de persil plat
- 10 gr de beurre
- 2 cuil. à s. d'huile d'olive
- 4 gr de quatre épices
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel/Poivre

Garniture

- 2 coings
- 2 pommes Boskoop
- 3 navets jaunes
- 1/4 de céleri rave
- 100 gr d'abricots secs
- 100 gr de pruneaux
- 60 cl de Gewurztraminer
- 60 cl de fond de volaille

Spätzle

- 300g de farine
- 3 œufs
- 20 cl d'eau
- 1 cuil. à c. rase de sel fin
- 1 pincée de noix de muscade



Brownies chocolat blanc, cranberries et noix par Une Cuillère pour les Délices

Pour 4 à 6 personnes

- 150 g de chocolat blanc,
- 150 g de sucre,
- 75 g de farine
- 2 cuillères à soupe pour le moule,
- 150 g de beurre demi-sel pour le moule,
- 3 oeufs,
- 50 g de noix,
- 50 de cranberries..

Pour commencer, préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6).

Coupez les noix et les cranberries en petits dès.

Beurrez le moule à gâteau de taille rectangulaire et farinez-le ensuite.

Retournez-le pour enlever le surplus de farine.

Puis cassez les oeufs dans un saladier.

Ajoutez le sucre et battez bien le mélange oeufs/sucre afin qu'il blanchisse.

Cassez le chocolat blanc en morceaux et coupez le beurre en petits dès.

Mettez-le le chocolat blanc et le beurre à fondre au bain-marie dans un petit saladier.

Mélangez délicatement afin que la préparation fonde et devienne liquide.

Ensuite, versez la préparation au chocolat blanc/beurre dans le mélange oeufs/sucre tout en remuant.

Ajoutez alors la farine tamisée et continuez de mélanger.

Incorporez à votre préparation les petits dès de noix et de cranberries.

Mélangez votre pâte à brownies.

Versez alors la pâte dans le moule.

Puis enfournez et laissez cuire le brownies pendant 25 minutes.

(si le brownies commence à prendre une couleur trop foncée alors déposez une papier aluminium.

Laissez refroidir votre brownies puis pour finir coupez-le en petits carrés pour servir.

Noisettine

par A Chicken in the Kitchen

Pour 4 à 6 personnes

Noisettine

- 150 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 100 g de noisettes broyées (ou en poudre, je préfère)
- 80 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 4 blancs d'oeufs

Nappage

- 100 g de chocolat noir
- un demi verre de lait

Préchauffez le four à 180°C. Travaillez, dans un saladier, la farine avec le beurre fondu, le miel et le sucre à l'aide d'une fourchette.

Ajoutez les noisettes en poudre ou broyées et délicatement les blancs battus en neige ferme.

Versez la préparation d'un moule beurré et fariné et enfournez pendant 20 minutes.

Préparez le nappage, faites fondre au bain-marie le chocolat avec le lait, laissez refroidir quelques instants et nappez le gâteau.

Laissez au frais une bonne heure.

Vous pouvez servir la noisettine avec une crème anglaise, c'est délicieux ! Joyeux Noël !



