

Atelier cuisine

Thème du jour : **REPAS de FETES**

Mercredi 6 Décembre 2017

Présenté par Josiane Vincent

Menu

Champagne

Accras de saumon fumé

*

Cassolette d'escargot aux cèpes

*

Chapon farci au foie gras

Croquettes et marrons

*

Panna Cotta à l'orange confite

*

Vin - eau - café - thé

Accras de saumon fumé

(Environ 30 bouchées) 300 gr de saumon fumé, 250 gr de farine tamisée, 1 botte de ciboulette, 20 cl de lait, 1 œuf, 2 pincées de piment de Cayenne, huile pour friture, sel et poivre

Mettre à chauffer le bain de cuisson. Rincer et sécher la ciboulette. La hacher grossièrement avec le saumon fumé.

Dans un saladier, mélanger la farine, le lait et l'œuf afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.

Incorporez le hachis, salez peu, poivrer et ajouter le piment de Cayenne.

A l'aide de 2 cuillères à café, formez de petites boulettes de pâte. Faire frire 5 mn en les retournant, les égoutter sur du papier absorbant et servir aussitôt.

Cassolette d'escargot aux cèpes

(4 personnes) Persil, 2 échalotes, 2 ails, beurre, 20 cl de crème fraîche, 10 cl de vin blanc, 20 gr de cèpes surgelés jeunes, 6 à 8 escargots par personne selon la taille des cassolettes de cuisson

Faire blanchir les échalotes dans du beurre, rajouter l'ail en purée, le vin blanc et la crème fraîche, le sel, le poivre et le persil haché.

Faire revenir les cèpes en petits morceaux pendant 10 mn, saler, poivrer et rajouter à la sauce.

Disposer les escargots dans les cassolettes, ajouter la préparation et passer au four.

Chapon farci au foie gras

(12 personnes) 1 chapon farci d'environ 3 kg, 1 petite truffe, 2 cuillerées à soupe d'huile, herbes de Provence

Pour la farce : 300 gr d'épaule de veau, 150 gr de foie gras de canard, 1 œuf, 6 tranches de pain brioché à foie gras, sel et poivre

Etape 1 : Préparer la farce. Mixer ensemble la viande, le pain, l'œuf et le foie gras. Garnir le chapon et coudre l'orifice.

Etape 2 : Nettoyer délicatement la truffe et en hacher 1/4. Mettre dans un bol. Ajouter l'huile, des herbes de Provence, du sel et du poivre. Réserver.

Etape 3 : Emincer le reste de truffe et glisser des lamelles sous la peau du chapon en plusieurs endroits. Enduire le chapon de l'huile réservée. Laisser reposer 1 heure pour que les parfums soient bien imprégnés.

Etape 4 : Préchauffer le four à 210 (th. 7). Enfournier la volaille sur la lèchefrite pour 2 heures, l'arroser régulièrement du jus de cuisson.

Croquettes de pommes de terre

(8 personnes) 1kg 500 de pommes de terre, 6 œufs, farine, chapelure

Cuire les pommes de terre à la vapeur 30 mn.

Faire une purée avec 6 jaunes d'œuf. Mélanger.

Confectionner les croquettes.

Les passer dans la farine puis dans les blancs d'œuf et la chapelure.

Cuire dans la friture 3 minutes.

Panna Cotta à l'orange confite

(4 personnes) 150 gr de chocolat blanc, 50 cl de crème fraîche liquide, 2 feuilles de gélatines (4 gr), 50 gr de sucre, 1 cuillère à café d'arôme d'orange, 50 gr d'écorce d'orange confites, des bonbons mimosas

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Faire frémir 2mn la crème et le sucre.

Hors du feu, incorporer la gélatine égouttée, le chocolat blanc cassé en morceaux et l'arôme d'orange.

Verser dans des moules cannelés passés sous l'eau froide.

Couvrir de film transparent et réfrigérer 5 heures.

Tailler les écorces d'orange.

Démouler la Panna Cotta sur des assiettes. Décorer d'écorces d'orange et de bonbons mimosas.

Plus goûteux : laisser macérer les écorces d'orange dans une liqueur à l'orange pendant 1 h ou 2 avant de servir.