

Spécial jour de l'an

Dinde rotie

Dinde :

1 dinde de 3,5 kg environ, 3 verres de bouillon de volaille

Farce :

200 g de pain rassis, 15 cl de crème fraîche liquide, 2 oignons, 1 gousse d'ail, 2 pommes (facultatif), 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel, poivre

Préparation de la farce :

Frotter le pain rassis avec la gousse d'ail et le faire tremper dans la crème liquide.

Peler et hâcher les oignons. Eplucher les pommes et les découper en tranches. Faire revenir l'oignon et les pommes dans une poêle huilée. Saler, poivrer. Bien mélanger.

La dinde :

Préchauffer le four à 175 °C. Introduire la farce à l'intérieur de la dinde. Fermer l'orifice et ficeler la volaille. Poser la dinde sur la plaque du four et enfournez à four chaud (pas plus de 175 °C). Prévoir 2 heures de cuisson au moins. Dès que la peau commence à dorer, mouiller la dinde avec le bouillon de volaille chaud.



Photos : DR

Après 1 heure de cuisson, arroser la dinde avec le jus recueilli dans la plaque du four.

A la fin, éteindre le four et y laisser la dinde reposer environ 20 minutes avant de la découper.

Palet breton
aux deux chocolats

6 œufs : 6 blancs et 3 jaunes, 50 g de sucre, 190 g de chocolat, 60% de cacao, 6 palets bretons

Faites fondre 100 g de chocolat au bain-marie, laissez tiédir puis étalez finement le chocolat sur une feuille de papier sulfurisé. Laissez refroidir 1 minute puis découpez des carrés de chocolat de 5x5 cm et placez-les au réfrigérateur.

Pour la mousse chocolat : faites fondre le chocolat restant au bain-marie, battez les blancs en neige ferme en ajoutant le sucre peu à peu. Ajoutez du chocolat 1/4 des blancs montés en neige puis les jaunes. Incorporez ensuite petit à petit le reste des blancs.

Déposez de la mousse chocolat sur un palet, à l'aide d'une douille. Ajoutez 1 carré de chocolat, puis une nouvelle fois de la mousse chocolat.

Suggestion de présentation : saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Conseil : Laisser les œufs à température ambiante environ 1 heure avant la préparation.



Étoiles des neiges

Pour 24 étoiles environ : 250 g de farine + un peu pour le plan de travail, 1 pincée de sel fin 70 g de sucre glace, 1/2 cuillerée à café de vanille en poudre, 1 jaune d'œuf, 1 cuillerée à soupe de crème fraîche, 125 g de beurre mou
Glaçage au fondant :
125 g de sucre glace, 1 blanc d'œuf, 1 citron



Décor :

Perles argentées

Sucre en grains

Préparation :

- Mélanger la farine, le sel, le sucre glace et la vanille dans un saladier.
- Creuser un puits et y mettre le jaune d'œuf, la crème fraîche, puis le beurre ramolli à température ambiante et coupé en morceaux.
- Travailler rapidement la pâte, la rouler en boule, la mettre dans un sac en plastique alimentaire, puis la laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
- Préchauffer le four (thermostat 6 - 180°C).
- Sortir la pâte du réfrigérateur et l'abaisser sur 5 millimètres d'épaisseur sur le plan de travail bien fariné.
- Y découper des étoiles de tailles différentes à l'emporte-pièce ou à l'aide d'un couteau.
- Tapisser la tôle du four d'une feuille de papier sulfurisé, y déposer les étoiles, enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 10 à 12 minutes.
- Au sortir du four, faire glisser la feuille de papier sulfurisé sur une grille et laisser refroidir complètement.
- Lorsque les étoiles sont complètement refroidies, préparer le fondant : dans un cul-de-poule, fouetter ensemble le blanc d'œuf, le sucre glace et le jus du citron, de manière à obtenir une pâte collante ni trop dure ni trop fluide.
- Décoller les étoiles du papier et y étaler le fondant à l'aide d'une spatule métallique souple.
- Parsemer aussitôt de perles argentées et de sucre en grains avant que le glaçage ne fonde. Appuyer légèrement pour bien faire adhérer.
- Laisser sécher complètement.
- Pour servir, disposer les étoiles sur un plat de service.

Soupe de poisson
et sa rouille classique

Pour 6 personnes :

Pour la soupe. 500 g d'arêtes de poissons - 3 rougets - 3 beaux merlans - 1 rascasse moyenne - 10/15 filets d'anchois à l'huile - 2 oignons - 3 gousses d'ail - un bouquet garni - 5 cl d'huile d'olive - 4 tomates coupées en morceaux - 2 c. à soupe de concentré de tomate - du safran - 2 l d'eau ou de fumet de poisson - 50 g de riz .

Pour la rouille : deux belles pommes de terre cuites à la pelure puis réduites en purée - 3 jaunes d'œufs - 25 cl d'huile d'olive - 2 c. à café d'ail pilé finement - du safran - sel et poivre.

Préparation :

- Faire suer les légumes taillés finement avec les arêtes de poissons. On aura au préalable levé les filets des rougets et enlevé la peau. Ces filets seront farinés, frits à l'huile d'olive et détaillés en dés. 2. Ajouter une dizaine d'anchois à l'huile.
- Faire suer le tout, sans coloration. 4. Ajouter deux bonnes cuillères à soupe de concentré de tomates. 5. Ajouter les tronçons de merlan (sans les têtes ni les nageoires), un bouquet garni 6. Ajouter les tomates coupées en morceaux, du safran et mouiller à l'eau (ou au fumet si vous en avez). Si vous mouillez avec un fumet de poisson déshydraté reconstitué soyez attentif à l'assaisonnement (sel !!). Verser en pluie 50 grammes de riz rond. 7. Après une heure de cuisson à frémissement, vérifiez l'aspect. Remuer régulièrement pour éviter au poisson d'attacher dans le fond de la marmite. Les arêtes sont fondues ou très friables. Mixer en insistant.
- Ensuite «foulez», c'est-à-dire, passer au chinois en pressant avec le pochon (petite louche) pour extraire le maximum de liquide du mélange. Vous perdez un peu de masse, et l'évaporation consécutive à la cuisson ramène le volume à deux litres environ. On ajoutera du safran.
- Frirer les filets de rougets légèrement farinés (attention aux arêtes).
- La rouille est simplement réalisée en mélangeant la pulpe de deux pommes de terre cuites à la pelure avec 3 jaunes d'œufs et 3 gousses d'ail pilées, du safran et monté avec 1.5 dl d'huile d'olive, sel et poivre.
- Placer dans le bol ou la soupière des morceaux de poissons frits et verser la soupe chaude au dessus. Servir la rouille dans une saucière à part.



BÛCHE AU CARAMEL

Pour 6 personnes :

Pour réaliser le biscuit : 120 g de farine, 4 œufs, 100 g de sucre, 1 pincée de sel fin, 250 g de crème pâtissière au caramel, 10 g de beurre
Pour la décoration et la dégustation : du sirop de caramel, des brisures caramel, 1 cuillère à soupe d'eau tiède

La crème pâtissière au caramel

Ingrédients : 150 g de sucre, 5 jaunes d'œufs, 75 g de farine, 3/4 litre de lait, 1 petite cuillère d'extrait de caramel

Préparation :

Dans le saladier blanchir les jaunes avec le sucre. Fouetter vivement avec le fouet. Ajouter la farine, bien mélanger. Pendant ce temps faire bouillir le lait. Le verser en une seule

fois sur le mélange et fouettez immédiatement. Reverser le tout dans la casserole et faire cuire pas trop fort, tout en remuant au fouet continuellement pendant environ 5 min (pas beaucoup plus, sinon la crème perd de sa consistance). En fin de cuisson ajouter l'extrait de caramel. Pour laisser un peu refroidir la crème avant de garnir la bûche, il vaut mieux la retransférer dans le saladier et recouvrir d'un film plastique (coller directement le film sur la crème) Ceci empêchera que la surface ne se durcisse. Refroidir rapidement le saladier en le plaçant dans un bac d'eau froide, puis éventuellement réserver au réfrigérateur.

Préparation de la bûche

Je préchauffe mon four à 210°C (Th.7). Je sépare les blancs des jaunes.

Je mélange les jaunes avec la farine et le sucre puis j'incorpore délicatement les blancs montés en neige avec une pincée de sel. Je pose une feuille de papier sulfurisé beurrée sur une plaque à pâtisserie métal antiadhésive et j'étale dessus la pâte avec une spatule.

Je fais cuire pendant 10 min. Dès que le biscuit est cuit, je le retourne sur un papier de cuisson propre et je l'imbibes légèrement de sirop au caramel. Je laisse tiédir mon biscuit et le recouvre de crème pâtissière au caramel.

Je roule délicatement le biscuit et coupe les extrémités pour les égaliser. Je mets la bûche au frais pendant 2 heures.

Avant de servir, je dépose un glaçage sur la bûche en mélangeant un peu de crème pâtissière et de l'eau tiède. À l'aide d'une cuillère, je laisse couler le glaçage sur la bûche. Je décore de quelques brisures de caramel et je verse quelques traits de sirop de caramel.

