Dinde farcie rôtie

1 dinde de 4 kg plumée et vidée, 500 g de farce de viande hachée, ou de volaille hachée, 3 oignons, 4 gousses d'ail, 1 bouquet garni de thym et de quelques feuilles de laurier, 1 cuil. à café de mélange quatre-épices, 1 demi-bouquet de persil haché, 2 œufs, 150 g de chapelure ou de mie de pain tamisée, 10 cl de fond brun de volaille ou de veau

Préparation de la farce : Réunissez ensemble le hachis, le bouquet garni thym-laurier, le persil haché, l'ail et les oignons finement ciselés et hachés, les épices, la chapelure. Mélangez le tout. Ajoutez les œufs et mélangez (ajouter un peu d'eau si la farce vous semble sèche).

Cuisson de la dinde : Préchauffez votre four à 170°. Farcissez la dinde de ce mélange et refermez-la en la cousant. Placez la dinde dans un plat allant au four et adapté à sa taille (inutile de la graisser, celle-ci en rendra suffisamment lors de la cuisson). Couvrez la dinde d'une généreuse couche de papier aluminium et placez-la au four. Faites cuire 2h30. Evitez de la piquer outre mesure. Vous risqueriez d'accélérer la perte de graisses et d'eau, et de corrompre la beauté de la volaille et de la rendre sèche.

Finition de la cuisson de la dinde : Enlevez le papier d'aluminium au bout de 2h30 de cuisson. Arrosez la dinde du jus de cuisson seulement lors de la dernière phase de cuisson (les 30 dernières minutes de cuisson) : la dinde est cuite mais n'a que peu de couleur. Laissez-la colorer et arrosez-la avec les graisses naturelles. A l'issue de la cuisson, dégraissez le fond du plat avec un verre d'eau. Terminez la sauce en ajoutant le fond de volaille brun ou de veau lié.

Bûche à la confiture

La génoise : 2 œufs, 50 g de sucre, 1 sachet de sucre vanille, 60 g de farine

Préchauffer le four à 180° : Bien blanchir les jaunes avec le sucre. Ajouter la farine en petite quantité, puis les blancs en neige. Verser sur un plat recouvert de papier sulfurisé. Former un rectangle, et lisser la surface. Enfourner environ 10 minutes : la génoise est prête quand elle commence à jaunir, qu'une lame de couteau en ressort propre et qu'elle est cuite en dessous (soulever un peu le bord pour voir).

Le montage : Dès la sortie du four, rouler la génoise dans son papier sulfurisé. Quelques secondes plus tard, dérouler la génoise, napper de 3 à 4 cuillères à soupe de bonne confiture (abricot ou fraises), puis rouler le gâteau. Quand la bûche a refroidi, en couper les extrémités. Nappez le dessus du reste de confiture, décorez à votre convenance.

Assortiment de mezze

Guacamole, caviar d'aubergine et houmous

2 avocats bien mûrs, 1 citron vert, piment de Cayenne, tabasco, 2 oignons, 2 tomates, des pois chiches cuites, 1 citron, huile d'olive, sel, poivre, quelques cuillerées à soupe de tahina (purée de sésame)

Guacamole : couper les avocats en 2, retirer la pulpe, éplucher 1 oignon et le couper en morceaux, émonder et épépiner 1 tomate (la plonger dans l'eau bouillante pendant 30 secondes puis dans l'eau froide pour faciliter l'épluchage).Dans le robot, mélanger les avocats, la tomate et l'oignon, rajouter le jus d'un citron vert, quelques gouttes de tabasco et une pincée de piment de Cayenne(facultatif), saler. Mixer le tout et réserver au frigo sous film alimentaire (sous peine qu'il noircisse...).

Caviar : couper l'aubergine dans le sens de la longueur, badigeonner chaque face d'huile d'olive, saler et mettre au four pendant 30 minutes (180°C). Couper l'oignon, émonder et épépiner la tomate.Une fois l'aubergine cuite, la peler puis mixer le tout au robot en y ajoutant le piment, le tabasco et éventuellement une cuillère à café de balsamique, sel.

Houmous : faire chauffer les pois chiches avec leur jus, rajouter le jus d'1/2 citron, sel, poivre . Egoutter les pois chiches et réserver le jus. Mixez-les en y ajoutant le reste du citron, quelques cuillérées d'huile d'olive, 2 à 3 cuillères à soupe de tahina et verser le jus de cuisson jusqu'à ce que la consistance vous semble la bonne...
Servir le tout accompagné de tranches de pain grillé (pain libanais ou autre) ou chips.

Des beurres aromatisés

Pour les toasts ou pour assaisonner légumes, poissons ou grillades. Il faut : beurre, anchois, crevettes, roquefort, moutarde, curry, estragon, poivre de Cayenne, œuf, citron, sel

- Beurre d'anchois : 100 g d'anchois pour 100 g de beurre, on peut ajouter une pointe de cayenne.
- Beurre de crevettes : 100 g de crevettes décortiquées pour 100 g de beurre.
- Beurre au roquefort : 100 g de beurre, 100g de roquefort.
- Beurre de moutarde : 100 g de beurre, une cuil à soupe de moutarde forte et un jaune d'œuf dur.
- Beurre au curry : 1 cuil à café de curry, 125 g de beurre, 1/2 cuil à café de jus de citron et 1 pincée de sel.
- Tous les ingrédients sont hachés, pilés ou écrasés jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Bouchées fromage sésame

50 g de gruyère râpé, 100 g de fromage blanc (goût au choix), graines de sésame

- Dans une poêle chaude, faire griller légèrement, sans matière grasse, les graines de sésame en remuant constamment.
- Mixer le gruyère râpé dans un robot pour obtenir de tout petits morceaux.
- Dans un saladier, mélanger à l'aide d'une fourchette le fromage avec le gruyère.
- Confectionner des petites boules de fromage et les rouler dans les graines de sésame.
- Vous pouvez les conserver à température ambiante jusqu'au moment de servir.

Crevettes à l'ail

Pour 4 personnes
Des crevettes, persil, sel, herbes de Provence, 2 c à soupe de sauce soja

Laisser mariner une nuit les crevettes dans la sauce soja avec l'ail, le persil, les herbes, saler selon votre goût.
Retourner une ou deux fois.
Mettre un peu d'huile sur une poêle et faire dorer ces crevettes quelques minutes.

Toasts au saumon

18 fines tranches de pain de mie, 1 pot de fromage à l'ail, 6 tranches de saumon fumé, 3 citrons

Au préalable, sortez le saumon et faites-le mariner dans le jus des citrons. Faites légèrement griller les tranches de pain de mie et étalez dessus le fromage à l'ail.
Découpez le saumon et posez-le sur le pain de mie. Superposez les toasts ainsi préparés et découpez-les en 4 triangles. Maintenez le tout avec une pique en bois.

Pailles

80 g de farine, 25 g de beurre, 30 g de fromage râpé, 1c à c de jus de citron, 40 ml d'eau froide, 2 c à s d'herbes de Provence, sel

1 Dans une terrine, mélangez la farine, le sel et les herbes.
2 Ajoutez le beurre coupé en petits dés, le fromage et le jus de citron. Mélangez bien.
3 Formez une boule et laissez-la reposer une heure au réfrigérateur.
4 Etalez ensuite la pâte de manière à ce qu'elle ne soit pas trop épaisse.
5 Découpez des languettes de 10 cm de long et 0.5 cm de largeur.
6 Torsadez les languettes.
7 Déposez les pailles sur une plaque allant au four et enfournez à 200° jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit 10 min environ.

Blinis

400 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 2 pincées de sel, 2 œufs, 50 cl de lait

Mélangez la farine, la levure, le sel, puis ajouter les œufs et le lait petit à petit afin d'obtenir une pâte lisse. Laissez reposer 30 minutes. Utilisez du beurre pour la cuisson (poêle antiadhésive). Servez en entrée avec la garniture de votre choix.