



Photos : DR

Dinde rôtie

Ingrédients pour la dinde :

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

La farce :

200 g de pain rassis, 15 cl de crème fraîche, 2 oignons, 1 gousse d'ail, 2 pommes (facultatif), 1 c. à s. 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 hacher 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.

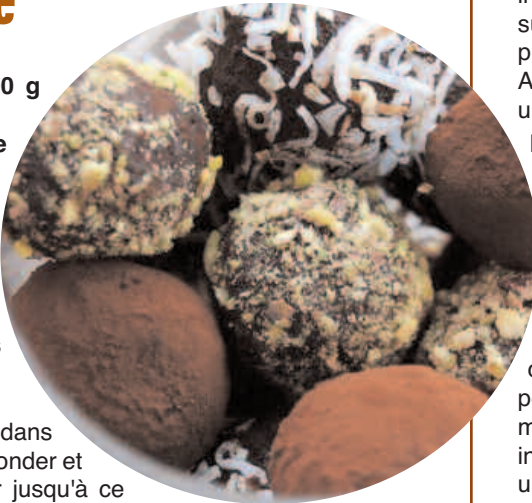
La dinde :

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. 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.

Réussir sa bûche

Boules d'amandes goût café

500 g d'amandes, 200 g de sucre glace, 3 cuillères à soupe de cacao, 2 cuillères à café de Nescafé, 150 g de beurre fondu, chocolat blanc, chocolat vermicelles. Pour la garniture, des petites caissettes en papier



Mettre les amandes dans l'eau bouillante, les émonder et les faire griller au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées, incorporez-les avec le sucre glace. Moudre le mélange amandes-sucre dans un moulin électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Délayer le Nescafé dans 2 cuillères à soupe d'eau chaude. Mettre dans un saladier les amandes moulues, le cacao tamisé, le Nescafé, bien mélanger l'ensemble et rassembler avec le beurre fondu, travailler le tout pour obtenir une pâte homogène. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Façonner de petites boules de la grosseur d'une cerise, disposez-les au fur et à mesure dans des caissettes à pâtisserie et les couvrir avec le chocolat blanc fondu, garnissez-les avec le chocolat vermicelles, mettez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Pour être fier(e) de votre œuvre d'art et éviter de vous retrouver avec une masse informe et peu appétissante, suivez ces quelques préceptes de base :

Armez-vous des bons outils : une plaque à pâtisserie, du papier sulfurisé, une spatule et un pinceau. Ne dépassez pas le temps de cuisson du biscuit (une dizaine de minutes en général) : il serait alors cassant et peu manipulable ! Etalez la crème le plus uniformément possible et n'ayez pas la main trop lourde : elle serait indigeste ! Pour lui donner une belle forme, une fois la crème étalée et la génoise



roulée, serrez bien la bûche ça marche aussi et ça évite dans un torchon très de coller) et réservez au légèrement humide (ou sec, moins 45 min au frais

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 durcisse. Refroidir rapidement le saladier en le placent 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 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 patissière 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 patissière et de l'eau tiède.
- A 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.

Dans le saladier blanchir les jaunes avec le sucre. Fouettez vivement avec le fouet. Ajouter la



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 patissière eau caramel

- 10 g de beurre

Pour la décoration et la dégustation :

- Du sirop de caramel

- Des brisures de caramel

- 1 cuillère à soupe d'eau tiède

La crème patissière au caramel :

150 g de sucre

5 jaunes d'œufs

75 g de farine

3/4 litre de lait

1 petite cuillère

d'extrait de

caramel

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