

Menu n°2



Entrée

Foie gras & ses toasts :

Une tranche de foie gras de 50 g par personne avec des tranches de brioche grillées.



Plat de résistance

Chapon fermier rôti & ses pommes duchesses

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1h30 minutes

Ingrédients pour 10 personnes :

3 kg de chapon fermier
100 g de carottes
150 g de foie gras
1 oeuf
250 g d'oignons

500g de gorge de porc
200 g de blanc de poulet
10 cl de cognac
10 cl de porto

Réalisation de la farce :

Hâcher finement les blancs de poulet et la gorge de porc. Ajouter la viande hâchée, le foie gras coupé en dés, l'oeuf, le cognac et le porto. Assaisonner avec du poivre.

Préchauffer le four à 180°C, thermostat 6.

Vider le chapon puis garnir le ventre de la farce. Fermer l'ouverture avec de la ficelle puis brider le chapon.

Beurrer toutes les parties du chapon, le disposer dans un plat à rôtir et ajouter un peu d'eau.

Couper grossièrement les oignons et les carottes et les mettre dans le plat avec le chapon.

Mettre le chapon au four environ 1h30 minutes. Au cours de la cuisson, arroser le chapon copieusement.

Une fois le chapon cuit, filtrer le jus de cuisson et le réserver dans une saucière.

Pour le dressage, disposer le chapon dans un plat, le garnir des carottes, des oignons et des pommes duchesses préalablement cuites au four.

Dessert

Bûche neigieuse :



Préparation : 45 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 12 personnes :

Génoise :

240 g de sucre

8 oeufs

120 g de farine

1 sachet de sucre vanillé

40 g de beurre

Sirop :

10 cl d'eau

95 g de sucre

1 c à soupe de rhum

Crème :

250 g de sucre

8 jaunes d'oeufs

250 g de beurre

Réalisation du sirop :

Verser dans une casserole l'eau et le sucre. Porter à ébullition, retirer du feu et ajouter le rhum. Laisser refroidir.

Réalisation de la crème :

Pendant ce temps, cuire le sucre dans 10 cl d'eau jusqu'au boulet (cuire environ 10 minutes, le boulet est prêt quand on fait tomber une goutte du mélange dans un bol d'eau froide et que la goutte forme une boule).

Fouetter les jaunes d'oeufs dans un saladier, verser le sucre cuit sans cesser de fouetter pendant 2 minutes. Continuer de fouetter au batteur électrique pendant 10 minutes environ avant d'ajouter le beurre travaillé en pomade.

Réalisation de la génoise :

Préchauffer le four à 200°C, thermostat 6-7.

Faire fondre le beurre dans une casserole.

Beurrer une grande plaque à pâtisserie.

Séparer les blancs des jaunes. Verser le sucre petit à petit sur les jaunes et mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le sucre vanillé et le beurre fondu.

Monter les blancs en neige ferme.

Incorporer délicatement au mélange jaunes d'oeufs et sucre à l'aide d'une spatule en soulevant et sans travailler :

- ◆ La moitié de la farine tamisée
- ◆ La moitié des blancs en neige
- ◆ Le reste de la farine tamisée
- ◆ Le reste des blancs en neige

Verser immédiatement dans la plaque à pâtisserie. Etaler la pâte avec une spatule pour que la surface soit bien lisse.

La pâte doit avoir une épaisseur d'un centimètre.

Faire cuire à four chaud 8 à 10 minutes.

Au terme de la cuisson du biscuit :

Renverser le biscuit avec le moule à la sortie du four sur un torchon humide. Laisser reposer deux minutes.

Enlever le moule. Imbiber le biscuit du sirop à l'aide d'un pinceau. Rouler le biscuit avec le torchon très doucement et délicatement pour éviter de casser le biscuit. Laisser reposer 5 minutes et dérouler délicatement le biscuit. Retirer le torchon.

Etaler les $\frac{3}{4}$ de la crème. Rouler de nouveau le biscuit. Egaliser les extrémités en coupant une fine tranche de chaque côté. Recouvrir avec le reste de crème.

Strier la bûche avec les dents d'une fourchette. Décorer ensuite à votre guise. Réserver au frais.