

Menu n°2

Entrée

Foie gras et ses toasts



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

Plat de résistance

Chapon fermier rôti et ses pommes duchesses



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1h30

Ingrédients pour 10 personnes

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

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

Réalisation

Hacher finement les blancs de poulet et la gorge de porc. Ajouter à la viande hachée le foie gras coupé en dés, l'œuf, 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. 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 neiguse



Préparation : 45 minutes **Cuisson** : 30 minutes

Ingrédients pour 12 personnes

Génoise :	Sirop :	Crème :
240 g de sucre		250 g de sucre
8 œufs	10 cl d'eau	8 jaunes d'œuf
120 g de farine	95 g de sucre	250 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé	1 cuillère à soupe de rhum	
40 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.

- 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'œufs 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'y ajouter le beurre travaillé en pommade.

- 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 jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le sucre vanillé, le beurre fondu. Monter les blancs en neige ferme. Incorporer délicatement au mélange jaune + 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 légèrement 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 _ de la crème. Rouler de nouveau le biscuit. Egaliser les extrémités en coupant une fine tranche de chaque côté. Recouvrir avec le reste de la crème. Strier la bûche avec les dents d'une fourchette. Décorer ensuite à votre guise. Les tranches des extrémités peuvent servir de décoration sur la bûche. Réserver au frais.

Recette inspirée du site Internet
www.saveurdumonde.net

Cette recette a été mise au point par Solenne Gourgeot à l'intention des insuffisants rénaux dialysés. Les patients doivent impérativement demander l'avis de leur néphrologue habituel pour savoir si cette recette convient à leur état de santé.

Teneurs en potassium : 1 232 mg
en phosphore : 802 mg
en sodium : 794 mg soit 1,9 g de sel