Votre Menu
DE FÊTE

L'Entrée

Noix de Saint-Jacques grillées
au cabanos et poires,
Velouté de courge et noisettes

Pour cette recette pour 4 personnes

12 Belles noix de Saint-Jacques (CAP d'HAG)
1 pièce de cabanos (saucisse fumée (Boucherie Kress Sugg)
1 oignons
1/2 butternut
1l de lait
50g de beurre
60g de noisettes entières grossièrement concassées
2 demi-poires au sirop
Sel, Poivre

Éplucher et détailler en gros dés le butternut
Éplucher et Émincer l'oignon.
Dans une casserole, faire suer l'oignon et le beurre, ajouter les dés de butternut, ajouter
le lait, du sel et laisser cuire 30 min à feu moyen. Mixer et réserver.

Couper les demi-poires en 3 pour obtenir 12 petits quartier et les griller de chaque côté dans une poêle avec une cuillère d'huile Réserver.

Pratiquer une incision dans chaque noix de Saint-Jacques, découper 12 petites tranches de cabanos, et les mettre à l'intérieur de chaque noix de saint Jacques,

Au moment de servir :
Griller les noix de saint Jacques 2 min de chaque côté à la poêle
Dans une assiette creuse, verser une bonne louche de velouté, disposer 3 noix de Saint-Jacques, 3 poires et parsemé de quelques noisettes concassées.

Le Plat

Filet de volaille en croûte de marron
Sauce suprême et panais rôti et chou rouge

Pour cette recette pour 4 personnes

4 suprêmes de volaille fermière sans peau (Boucherie Kress-Sugg)
200g de marron cuit au jus
120g de beurre
120g de chapelure
1/2 chou rouge émincé
1/2 pomme golden
80g de sucre
1 oignon émincé
1l de vin rouge
2 panais
100g de beurre
300 ml de bouillon de volaille
300ml crème
10cl de cognac
10cl de madère

Faire suer les oignons et le chou rouge, ajouter le vin rouge, la pommes en dés, le sucre et un peu de sel, laisser mijoter à feu doux 2h30.

Laver les panais et les envelopper individuellement, sans les éplucher, dans du papier aluminium avec 50g de beurre pour chacun, cuire au four 160 degrés 1h00.

Assaisonner les filets de volaille et les griller à la poêle avec un peu de beurre, 3 min de chaque côté, les mette dans un plat allant au four.
Mélanger les marrons en gros morceaux,120g beurre pommade et 120g de chapelure, étaler ce mélange sur les filets de volaille de façon uniforme pour créer une croûte d'environ 1 cm d'épaisseur.
Cuire au four 25 à 30 min à 160 degrés.

Dans une casserole réduire le madère et le cognac de 3/4, ajouter le bouillon de volaille et réduire de moitié, ajouter la crème et réduire à nouveau de moitié.

Dresser votre filet de volaille, un peu de chou et un demi panais par personne. Napper la volaille de sauce.

Le Dessert

Kougelopf perdu

Pour cette recette pour 8 personnes

1 kougelopf sucré (Pâtisserie Robert)
200ml de lait
80g de sucre
2 œufs
100g de beurre

Couper 8 belles tranches de kougelopf et laisser les sécher 2 heures à température ambiante

Mélanger le lait, le sucre et lait œufs

Imbiber les tranches de kougelopf dans le mélange, écouter puis les faites dorer au beurre dans une poêle 2 à 3 min de chaque côté pour obtenir une belle coloration.

Sortir de la poêle et éponger sur un papier absorbant,

Soupoudrer les tranches de sucre et d'une pincée de cannelle

Déguster chaud avec une boule de glace vanille

Bon Appétit !