

ATELIER CUISINE

Repas de Noël

Mardi 12 décembre 2023

◆ Crevettes en Fête

Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 300 g de crevettes décortiquées
- 3 œufs
- 25 cl de crème liquide
- 25 cl de bisque de homard (en boîte)
- 20 g de beurre
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 cuil. à café de concentré de tomates
- Tabasco (facultatif)
- Sel



Recette :

- 1) Préchauffer le four à 180°C et beurrer 4 ramequins.
- 2) Couper les crevettes en morceaux, sauf 4 que vous réservez entières pour le décor.
- 3) Dans un saladier, mélanger les œufs entiers avec l'ail, le concentré de tomates, la crème liquide et la bisque. Saler légèrement, relever de quelques gouttes de Tabasco et mélanger bien, sans faire mousser.
- 4) Ajouter les morceaux de crevettes, remuer de nouveau.
- 5) Répartir la préparation dans les ramequins, les poser dans un plat à four à demi-rempli d'eau chaude et enfourner pour que les flans cuisent au bain-marie.
- 6) Compter 25 à 30 min de cuisson, et servir les flans tièdes décorés des crevettes entières si vous le souhaitez.



◆ Filet de porc en croûte aux cèpes

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 650 g de filet de porc
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 500 g de champignons
- 1 œuf
- 2 échalotes
- 2 cuil. à soupe d'huile
- 30 g de beurre
- 1 tranche de pain rassis
- 1 bouquet garni
- 2 cubes de bouillon de volaille
- Sel
- Poivre



Recette :

- 1) Faire bouillir 2 litres d'eau dans une cocotte avec le bouquet garni et un cube de bouillon. Plonger le filet de porc dans le bouillon. Couvrir à moitié et régler le feu pour laisser frémir 45 min, puis égoutter la viande.
- 2) Faire chauffer l'huile et la moitié du beurre dans la cocotte vide. Faire dorer la viande à feu vif, puis la laisser refroidir.
- 3) Pendant ce temps, préchauffer le four à 210°C. Mettre le pain pour qu'il dessèche.
- 4) Préparer les champignons. Les hacher au couteau. Peler les échalotes. Les faire revenir dans une poêle avec le reste de beurre puis faire sauter les champignons à feu vif jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau. Saler et poivrer.
- 5) Réduire le pain grillé en chapelure à l'aide d'un mixeur. La mélanger aux champignons.
- 6) Sortir la pâte feuilletée du réfrigérateur au dernier moment et la dérouler sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé.
- 7) Sur la pâte, disposer la moitié des champignons, poser la viande dessus, saler, poivrer et recouvrir du reste de champignons. Rabattre la pâte sur les quatre côtés pour enfermer la viande, pincer les soudures entre les doigts.
- 8) Badigeonner entièrement la pâte avec l'œuf à l'aide d'un pinceau et enfourner pour 25 min.
- 9) Sortir le filet en croûte du four et laisser reposer 10 min avant de le trancher.

◆ Potimarron et patate douce rôtis au four

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 potimarron moyen
- 1 ou 2 patates douces selon la taille
- Herbes de Provence
- Huile d'olive
- Châtaignes (facultatif)

Recette :

- 1) Préchauffer le four 160°C
- 2) Laver le potimarron et les patates douces.
- 3) Eplucher et découper les légumes en cubes.
- 4) Les disposer sur une plaque et les parsemer d'herbes de Provence et d'huile d'olive.
- 5) Faire cuire à 160°C pendant 45/60min.



◆ Bûche de Noël « L'Exotique »

Pour 6 personnes

➤ Biscuit moelleux Coco

Ingrédients :

- 58 g de d'amande
- 70 g de poudre de coco
- 93 g de sucre semoule
- 5 œufs
 - 2 œufs entiers
 - 3 jaunes d'œufs
 - 3 blancs d'œufs
- 47 g de beurre
- 23 g de sucre semoule



Recette :

- 1) Mélanger la poudre d'amande, la poudre de coco et les 93 g de sucre.
- 2) Ajouter les 2 œufs entiers et les 3 jaunes avec le beurre fondu.
- 3) Monter les blancs avec les 23 g de sucre.
- 4) Puis incorporer le tout délicatement dans le premier mélange.
- 5) Etaler la préparation sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson et faire cuire au four à 180°C pendant 6-7 minutes.

➤ Ganache montée Ivoire / Vanille

Ingrédients :

- 190 g de crème fraîche
- 40 g de glucose
- 86 g de chocolat blanc
- 280 g de crème fraîche
- 1 sachet de sucre vanillé

Recette :

- 1) Mettre dans une casserole la crème, le sucre vanillé et le glucose et porter à ébullition
- 2) Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat fondu en mélangeant au centre pour créer un « noyau » élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu. Mixer pour finaliser l'émulsion.
- 3) Ajouter la crème fleurette, infusée et chinoisée, froide et mixer de nouveau.
- 4) Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit.
- 5) Monter le mélange au fouet afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler cette ganache à la poche.

➤ Crèmeux aux fruits de la passion

Ingrédients :

- 200 g de purée de fruit de la passion
- 3 jaunes d'œufs
- 2 œufs
- 65 g sucre semoule
- 75 g de beurre
- 2 g gélatine en feuille
- 250 g de fruits exotiques en boîte

Recette :

- 1) Faire tremper la gélatine dans une importante quantité d'eau froide.
- 2) Mélanger l'ensemble de tous les ingrédients sauf le beurre.
- 3) Mettre à cuire, puis remuer jusqu'à ébullition, continuer de remuer afin d'arriver une texture crémeuse et lisse
- 4) Ajouter la gélatine, essorer.
- 5) Laisser refroidir la préparation à 35/40°C et incorporer le beurre.
- 6) Emulsionner au mixeur.
- 7) Installer les fruits exotiques dans le moule, préalablement égouttés
- 8) Vider le crèmeux par-dessus
- 9) Réserver au congélateur jusqu'au montage de la bûche

➤ Montage

- 1) Chemiser le moule à bûche avec le biscuit découpé à la bonne dimension.
- 2) Découper un rectangle de biscuit de 6cm/39cm.
- 3) Remplir le moule chemisé à moitié de ganache montée.
- 4) Insérer le crèmeux passion à l'intérieur.
- 5) Finir de remplir le moule de ganache montée.
- 6) Mettre la bande de biscuit découpé de 6cm/39cm.
- 7) Décorer selon votre choix.

BON APPETIT ! 😊