

Bohème-chic

Champagne + framboises : voir pdf chic

Soupe de châtaignes, foie gras et pain d'épices.

Ingrédients 4 personnes

420 g de châtaignes cuites = 1 bocal
2 échalotes
1 noix de beurre
30 cl de lait
50 cl de crème liquide
Du sel et du poivre
1 pincée de cacao en poudre (non sucré)
1 pointe de cannelle
150g de foie gras en dés
Pain d'épices



Eplucher et émincer les échalotes

Dans une sauteuse, faire fondre une noix de beurre et faire revenir les échalotes pendant quelques minutes.

Ajouter ensuite les châtaignes, le lait et la crème liquide. Faire cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Verser le tout dans le bol du blender. Saler, poivrer.

Mixer. Ajouter la cannelle (très peu) et le cacao. Mixer à nouveau. Si besoin rectifier la consistance en ajoutant du lait.

Déguster bien chaud avec des petits dés de foie gras et des copeaux de pain d'épices

Blog d'origine : Steph à table

Dinde aux marrons

Les ingrédients pour 8 personnes.

- 1 dinde fermière de 3 kg
- 2 bocaux de marrons sous vide
- 1 tablette de bouillon de volaille
- 40 cl de cidre brut
- 1 pomme
- 200 gr d'oignons grelots frais ou surgelés
- 4 cuillères à soupe de miel
- 70 gr de beurre
- sel, poivre

Temps de préparation : 15 mn. Temps de cuisson : 2 h 30 mn. Repos : 15 mn.



Avant de faire cuire une dinde ou un chapon pensez à les sortir du réfrigérateur 2 h. avant la mise en cuisson.

Allumez le four thermostat 6 (180°).

- Lavez et coupez la pomme en quartiers, débarrassez des pépins. Introduisez les quartiers de pomme dans la dinde, salez et poivrez l'intérieur.

- Posez la dinde dans un plat à four pas trop grand. Faites fondre 20 gr de beurre 30 secondes au micro- onde. Avec un pinceau, badigeonnez entièrement la dinde de beurre fondu, salez et poivrez l'extérieur.

- Enfournez la dinde. 30 mn après, tournez la sur un côté, poursuivez la cuisson 15 mn puis tournez la sur l'autre côté. Laissez encore cuire 15 mn.

- Pendant ce temps, faites fondre 1 mn au micro- onde la tablette de bouillon de volaille dans 30 cl d'eau.

- Sortez la dinde du four, remettez la sur le dos, arrosez avec le bouillon de volaille. Grattez les sucs en arrosant plusieurs fois la dinde. Couvrez de papier alu. Abaissez le thermostat à 160°. Remettez la dinde au four, poursuivez la cuisson 45 mn en arrosant la dinde du jus de cuisson à mi-temps.

- A la fin des 45 mn, faites fondre sur feu doux, 4 cuillères à soupe de miel dans une petite casserole avec 20 cl de cidre.

- Sortez la dinde du four, retirez le papier alu. Ajoutez les oignons grelots, arrosez avec la moitié du miel au cidre. Continuez la cuisson 45 mn en arrosant de temps en temps avec le reste de miel au cidre.

- Sortez la dinde du plat, enveloppez la de papier alu, laissez reposer 15 mn. Montez le four à 200°. Déglacez le plat avec 20 cl de cidre, remettez au four pendant le temps de repos de la dinde.

- Pendant ce temps, faites fondre 50 gr beurre dans une poêle. Ajoutez les marrons. Faites cuire 10 mn en secouant un peu la poêle de temps en temps. Versez une petite louche de jus de cuisson de la dinde sur les marrons, poursuivez la cuisson 5 mn.

Présentez la dinde entière, entourée des marrons et le jus en saucières.

Blog d'origine : toqués2cuisine.

Crumble de légumes anciens

Ingrédients pour 6 personnes :

4 panais

1 patate douce

½ oignon

100g de beurre

150g de farine complète

50 d'amandes entières

2 cuillères à soupe de graines de sésame

1 bouillon kub

Sel, poivre, sucre



Préchauffez votre four sur 180 degrés.

Pelez les légumes et coupez- les en morceaux de taille similaire.

Dans une poêle, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faites revenir les oignons. Ajoute les légumes et faites les dorer pendant 5 minutes.

Ajoutez 20cl de bouillon. Et laissez cuire entre 5 et 10 minutes en remuant de temps en temps, il faut que le bouillon soit absorbe. Salez, poivrez.

Concassez grossièrement les amandes à l'aide d'un rouleau a pâtisserie dans un torchon et faites les griller 2 minutes dans une poêle chaude avec les graines de sésame.

Dans un saladier, mélangez avec les mains le beurre, la farine avec les amandes et les graines de sésame. Vous devez obtenir des miettes en consistance. Ajoutez de la farine si besoin.

Mettez les légumes dans votre moule et recouvrez avec les miettes de pate.

Enfournez pour 45 minutes.

Blog d'origine : recettes mères filles

Plateau de fromages : chez le fromager ou au supermarché en fonction des goûts de chacun.

Carottes cakes aux épices de pain d'épices.

Ingrédients.

175 g de beurre salé

175 g de cassonade

2 gros oeufs

225 g de farine

1 sachet de levure

1 c à c d'épices pour gâteau (cannelle, muscade, cardamome)

225 g de carottes râpées.



Battre le beurre et la cassonade jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux (je l'ai mis 30s au micro-ondes pour ramolir le beurre).

Ajouter les oeufs en battant bien.

Ajouter la farine, la levure et les épices (selon vos goûts), bien mélanger.

Ajouter les carottes râpées.

Verser la pâte dans un moule.

Cuire au four 45 à 50 min à 180° (pour un grand moule) ou 15 min pour des petits moules

Blog d'origine : cuisine d'instit

Bûche de Noël : voir pdf à préparer à l'avance.