

MENU DU REPAS DE NOËL



BROCHETTES DE SAINT JACQUES



**PINTADE AVEC SA SAUCE LÉGÈRE
ET GRATIN DE BUTTERNUT ET
PATATES DOUCES**



**BÛCHE GLACÉE
AUX FRAMBOISES ET
FRUITS DE LA PASSION**

**LES RECETTES DISPONIBLES
CI-DESSOUS**





BROCHETTE DE ST-JACQUES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 16 Noix de Saint-Jacques
- 50g Pistaches salées pour apéritif
- 1 échalote
- 8cl Gin
- 15cl Crème liquide entière
- 20g Beurre
- Sel
- Poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

CUISSON : 6 MIN

TEMPS TOTAL : 31 MIN

PRÉPARATION

1.

- *Rincez brièvement les noix de Saint-Jacques et essuyez-les délicatement dans du papier absorbant. Piquez-les par 4 sur des brochettes en bois.*
- *Décortiquez les pistaches et concassez-les.*

2.

- *Faites fondre le beurre dans une poêle avec l'échalote hachée. Ajoutez les Saint-Jacques et faites-les saisir et dorer 2 min de chaque côté.*
- *Réservez les noix entre deux assiettes chaudes.*

3.

- *Versez le gin dans la poêle, chauffez-le 5 secondes, puis flambez (éteignez impérativement la hotte).*
- *Dès qu'il n'y a plus de flammes, ajoutez la crème et laissez réduire 1 min sur feu vif. Grattez les sucs de cuisson. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.*
- *Piquez les Saint-Jacques sur les brochettes, répartissez-les sur des assiettes et parsemez de pistaches.*
- *Entourez avec la sauce et servez avec du riz.*



PINTADE & SA SAUCE LÉGÈRE

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 pintade d'environ 1,6 kg
- 2 branches de romarin
- 5 têtes d'ail
- ½ verre de vin blanc sec
- 1 noisette de beurre
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

CUISSON : 1H

TEMPS TOTAL : 1 H 15

PRÉPARATION

1.

- *Débutez votre recette de pintade rôtie à l'ail en préchauffant le four à 180°C (thermostat 6) pour la cuisson de la pintade.*

2.

- *Pelez les gousses d'une tête d'ail. Farctissez la pintade avec les branches de romarin, les gousses d'ail, le beurre. Salez et poivrez l'intérieur de la volaille.*
- *Huilez un plat à four avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Placez-y la pintade.*
- *Nappez-la ensuite du restant d'huile, à l'aide d'un pinceau. Salez et poivrez la viande. Ajoutez le vin blanc.*

3.

- *Coupez les tiges des 4 têtes d'ail restantes en incisant le sommet des gousses. Déposez les têtes d'ail autour de la pintade, dans le plat de cuisson.*
- *Enfournez la recette de pintade pendant 1 heure en arrosant régulièrement la viande avec le jus de cuisson.*

4.

- *Dès la sortie du four, dressez votre pintade au four rôtie à l'ail dans un plat de service, accompagnée des têtes d'ail en chemise.*



GRATIN DE BUTTERNUT ET PATATE DOUCE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 courge butternut
- 1 patate douce
- 25 cl de lait
- 2 œufs
- 1 c. à soupe de crème fraîche
- 1 noix de beurre
- 2 tiges de thym
- 1 pincée de curry en poudre
- 50 g de chapelure
- 50 g de fromage râpé
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

CUISSON : 50 MIN

TEMPS TOTAL : 1 H 15

PRÉPARATION

1.

- *Épluchez et coupez en rondelles votre courge butternut ainsi que la patate douce.*
- *Déposez ensuite vos rondelles dans une casserole où vous allez ajouter du lait, le beurre, le thym, mais également le curry.*
- *Salez et poivrez en fonction de vos goûts et faites cuire le tout durant environ 20 minutes.*

2.

- *Aidez-vous d'un chinois pour séparer les courges ainsi que les patates du reste du liquide. Ajoutez ensuite vos deux œufs et fouettez, puis réservez le tout.*
- *Déposez ensuite les rondelles de courge butternut et de patate douce dans un plat qui peut aller au four et couvrez le tout de votre liquide.*

3.

- *Durant cette dernière étape, vous allez mixer vos noisettes avec la chapelure et ajouter votre fromage râpé. Il vous suffira ensuite de saupoudrer votre plat de ce mélange et d'enfourner le tout au four durant environ 30 minutes à 180 degrés.*



BÛCHE GLACÉE FRAMBOISES & FRUITS DE LA PASSION

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 L de sorbet aux framboises
- 1/2 L de glace aux fruits de la passion
- 1 paquet de boudoirs
- 1 verre de sirop de canne
- 6 cuillères à soupe de Grand-Marnier
- 1 meringue achetée chez le boulanger
- 1 spray colorant couleur or pour la décoration (facultatif)

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN
TEMPS TOTAL : 10 MIN

Nous avons le plus souvent tendance à acheter nos bûches ou autres desserts en grande surface ou chez le pâtissier par manque de temps de préparation. Cependant ses desserts sont souvent trop riches en sucres et en graisses.

Nous vous proposons de faire une recette très facile et rapide pour limiter le surplus de sucres et de graisses et d'équilibrer votre repas de Noël.

PRÉPARATION

1.

- **Laisser les glaces à température ambiante le temps qu'elles ramollissent un peu et soient malléables.**

2.

- **Tapisser un moule à cake de papier sulfurisé. Au fond du moule, étalez la glace aux fruits de la passion puis déposez par-dessus au fur et à mesure les boudoirs trempés rapidement dans le mélange sirop + alcool.**

3.

- **Répartir une 1ère couche de glace de framboise puis la meringue grossièrement concassée et terminez par le reste du sorbet à la framboise.**
- **Rabattre le papier sulfurisé sur le dessus, tassez bien et mettez dans le congélateur pendant 1 nuit.**

4.

- **Sortir la bûche 1 heure avant de la consommer et la présenter avec un spray colorant d'or spéciale pâtisserie pour le côté festif et décorer là selon vos envies !**