

STAGE CUISINE

**MARDI 13
NOVEMBRE
2007**

MENU FESTIF

RECETTE N° 1

« Oreiller de la belle Aurore »

Vin servi : château cadet Côtes de Castillon 2004

A déguster froid ou chaud avec une sauce poivrade ou chasseur.

Couper en lèches les différentes viandes : 500 g de filet de colvert, 500 g de filet de faisan, 500 g de râble de lièvre, 500 g de filet de sanglier et 500 g de filet de pintade.

Faire mariner le tout dans du vin rouge 24 heures à couvert.

Pour la farce neutre : 1,5 kg de gorge de porc, 500 g de lard gras, 500 g de poitrine de porc, 1,5 kg d'échine de porc, 80 g de sel, 12 g de sel nitrité, 10 g de poivre et une pincée de muscade.

Hacher également 1kg de chair à cuisse (col vert, faisan, pintade et lièvre) et 500g de parure de sanglier.

Mélanger ensuite les 3 éléments obtenus, ajouter 50 g de madère, 50 g de cognac, 100 g d'échalotes hachées, 20 g de sel, 5 g de poivre, 30 g d'huile d'olive, 0,5 l de jus de viande, 500 g de crème fraîche épaisse et 4 œufs. (facultatif : pistache ou pignon de pin).



Étaler la pâte feuilletée sur une plaque en carré, mettre la farce au centre en laissant 4 à 5 cm de chaque côté.

Pour la dorure : 1 jaune d'œuf, eau, sel et sucre.

Mettre de la dorure sur les côtés pour souder, puis étaler un deuxième carré de pâte feuilletée plus épais que le premier, bien souder les bords en les repliant, pincer avec un peu de farine, dorer.

Laisser prendre une heure au frais.

Redorer avant d'enfourner, faire trois petites cheminées. Cuire 1h15 à 170°C, au bout de 45 minutes couvrir d'un papier aluminium pour éviter que la dorure ne soit brûlée.

Mettre au frais, après une bonne heure de repos, on peut ajouter de la gelée par les cheminées.



RECETTE N° 2

Fricassé de poularde de Bresse au vin jaune et aux truffes - Riz Pilaf.

Vin servi : Côtes du Jura Chardonnay 2003

Découper la poularde en 8 morceaux plus cou, ailes, cuisse, garder le dos sur l'os.



Faire un bouillon avec un blanc de poireau, un oignon, une carotte, du céleri (uniquement les feuilles), une branche de thym, feuilles de laurier. Préparer la veille et dégraisser.

Colorer légèrement la viande dans une cocotte avec de l'huile et du beurre pour raidir la peau, saler et poivrer.

Faire suer un oignon haché dans une cocotte avec du beurre, ajouter deux cuillères à soupe de farine.

Placer la volaille, dans la cocotte, en plaçant les cuisses au fond, couvrir du bouillon et cuire à couvert 30 mn, retirer les blancs et laisser cuire les cuisses.

Après cuisson, ôter la viande, garder au chaud. Ajouter alors 700 g de crème fraîche, faire bouillir. (Si on ajoute du beurre cela devient une sauce suprême).

Laisser sur le feu 5 mn, ajouter 3 cuillères à soupe de graisse de foie gras, 3 gouttes d'arôme de truffes, un peu de Savagnin (vin du Jura), bien mixer le tout.

Pour le riz Pilaf :

Faire suer un oignon haché dans une poêle avec de l'huile et du beurre, ajouter 500 g de riz, une branche de thym et du gros sel. Verser 750 g d'eau ou de bouillon, mettre 20 mn au four à couvert 200°C. Ajouter quelques noix de beurre.

Sur l'assiette :

Mettre le riz Pilaf au centre d'une assiette creuse, ajouter la sauce, puis un morceau de poularde, râper de la truffe sur la viande.

RECETTE N°3

Les îles flottantes

Pour les blancs :

Battre 500 g de blanc d'œuf en neige en ajoutant 300 g de sucre semoule en trois fois, démarrer doucement puis accélérer.

Chemiser un cul de poule au beurre et au sucre, ajouter ensuite les blancs montés, mettre au bain marie, à ébullition cuire 30 mn au four à 150°C.



Pour la crème anglaise :

Chauffer 2 l de lait entier et 4 gousses de vanille fendues et grattées, laisser infuser.

Blanchir 20 jaunes d'œufs avec 300 g de sucre semoule. Ajouter le lait sur les jaunes, remettre sur le feu doux, vanner sans cesse, ne pas dépasser 85°C. Retirer du feu, laisser 2 à 3 mn en tournant pour répartir la chaleur.

Mettre au frais.



Pour le caramel :

Mettre 500 g de sucre semoule avec un peu d'eau dans une casserole, faire chauffer sans mélanger avec une cuillère mais en tournant la casserole, à coloration ajouter hors du feu 150 g de crème liquide, remuer, puis ajouter 100 g de beurre en laissant fondre doucement. En dernier ajouter 75 g d'eau de vie de mirabelle, bien fouetter.

