

Poitrine de veau farcie, potimarrons et marrons

Préparation : 1h15 – cuisson : 2h – pour 6 - 8 personnes

1 poitrine de veau (1,4 kg) préparée par le boucher pour être farcie 100 g de poitrine fumée, 400 g d'échine de porc, 80 g de mie de pain de campagne , 2 foies de volaille , 2 échalotes ,10 cl de lait ,5 cl de porto 1 grosse botte de persil plat , 2 c à soupe d'huile d'olive , sel ,poivre.

Pour la garniture : 500g de marrons crus surgelés, 2 potimarrons bio , 2 gros oignons, 1 tête d'ail ,10 cl de bouillon de poule + un peu au besoin , 40 g de beurre , 3 c à soupe d'huile d'olive ,1 c à café rase de sucre

La veille, préparez le rôti. Faites tremper la mie de pain dans le lait .coupez l'échine, la poitrine fumée et les échalotes en morceaux réguliers. Passez au hachoir muni d'une grosse grille (ou bien au mixeur l'échine, la poitrine fumée, les foies de volaille, la mie essorée et les échalotes. Ajoutez le porto, assaisonnez. Prélevez un peu de farce et faites-la cuire 30 secondes au micro-ondes. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Assaisonnez la poitrine de veau sur les 2 faces. Étalez la farce dessus, puis déposez une couche de feuilles de persil. Enroulez la viande sur elle- même en commençant par le côté le plus long, ficelez le rôti obtenu .Enveloppez-le de papier cuisson et réservez au frais.

Le jour du repas, coupez les potimarrons en morceaux réguliers. Émincez les oignons détachez les gousses d'ail sans ôter leur peau Mélangez le tout avec l'huile, assaisonnez réservez au frais.

Chauffez le beurre dans une sauteuse, ajoutez les marrons surgelés versez le bouillon et portez à ébullition. Ajoutez le sucre, assaisonnez, baissez le feu et faites cuire jusqu'à ce que le bouillon soit évaporé. Vérifiez la cuisson, ajoutez un peu de bouillon au besoin. Réservez

Avant de prendre l'apéritif, préchauffez le four à 180° C .Huilez légèrement le rôti, posez-le sur la lèchefrite et enfournez pour 1h. Au bout de ce temps, ajoutez le potimarron sur la plaque et poursuivez la cuisson 45 min .Surveillez de temps en temps. 5 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les marrons et remuez délicatement

Pour vous organiser vous pouvez préparer le rôti à l'avance et le conserver cru et enveloppé au réfrigérateur, jusqu'à 2 jours avant le repas

Huîtres gratinées au champagne

Préparation : 30 min, cuisson 30 min

Pour 4 à 6 personnes

2 douzaines d'huîtres (n° 1 ou n°2)

15 cl de champagne

15 cl de crème épaisse

75 g de beurre

2 c à soupe de copeaux de parmesan

poivre ,quelques feuilles de basilic thaï (facultative)

Ouvrez les huîtres environ 30 min avant de servir.

Versez leur eau dans une petite passoire pour la filtrer et récupérez en 15cl .Retirez les huîtres de leurs coquilles

Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la crème épaisse, la moitié du champagne et l'eau des huîtres.

Portez à frémissement.

Faites pocher les huîtres dans cette sauce pendant 10 min

Égouttez les huîtres, réservez. Faites épaissir la sauce à feu doux

Fouettez les jaunes d'œufs avec le champagne restant, poivrez

Placez dans un bain – marie chaud, fouettez lentement pour faire épaissir comme un sabayon, comptez environ 3 min de cuisson.

Incorporez cette préparation mousseuse à la sauce précédente.

Préchauffez le gril du four, disposez les huîtres pochées dans leur coquille garnissez de sauce, ajoutez quelques copeaux de parmesan

Placez quelques minutes sous le gril, jusqu'à ce que les huîtres soient gratinées.

Servez aussitôt parsemé de basilic thaï ciselé, par exemple