

MENU NOËL N°1 (Pour 6 pers)

Amuse Bouche

Bouchées à la Truite Fumée

- 12 tranches de pain de mie complet
- 6 tranches de truite fumée
- 150g d'oeuf de truite
- 6 c à soupe de crème fraîche
- 1,5 c à café de raifort
- 3 c à soupe d'aneth

Préparation :

Coupez les bords nets des 12 tranches de pain.

Mélangez 6 c à soupe de crème fraîche ,1,5 c à café de raifort, 3 c à soupe d'aneth.

Répartissez 1/3 de la préparation sur 6 tranches de pain, déposez ensuite les 6 tranches de truite, recouvrez 1/3 de crème, ajoutez les œufs de truite, le reste de crème et enfin la tranche de pain, appuyez un peu.

Vous n'avez plu qu'à coupez en bouchées et réservez au frais jusqu'à dégustation

PLAT

Chapon rôti forestière purée de Panais

- 1 chapon de 3 kg
- 12 petites brioches à têtes
- 500g de champignons sauvages surgelés
- 1 bouquet d'estragon, 2 échalotes, 1 gousse d'ail
- 25cl de crème fraîche épaisse
- 70g de beurre

Préchauffez le four th.6(180°).

Salez et poivrez votre chapon de 3kg, parsemez de 30g de beurre et enfournez dans un plat pendant 2h30 au four, arrosez souvent de son jus et rajoutez un peu d'eau si nécessaire.

Pelez et émincés 2 échalotes, 1 gousse d'ail faites revenir dans 50g de beurre.

Ajoutez 500g de champignons sauvages surgelés, faites-leur rendre leur eau sur feu vif, salez, poivrez et ajoutez 1 bouquet d'estragon ciselé ainsi que 25 cl de crème fraîche.

Laissez réduire pour obtenir une sauce onctueuse.

Découpez les t[^]tes de 12 petites brioches, creusez un peu l'intérieur et garnissez-les de la préparation au champignons.

Récupérez le jus et les sucs du chapon, dans une casserole avec un peu d'eau faites bouillir 5 minutes.

Présentez le chapon entouré des brioches garnies, servez le jus dans une saucière et accompagné d'une purée de Panais ou d'autres petits légumes.

DESSERT

Bûche de Noël au Nutella

- 5 c.à soupe de nutella
- 4 œufs
- 120g de sucre
- 40g de farine, 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180°C(th 6). Cassez 4 œufs en séparant les blancs des jaunes.

Fouettez énergiquement les jaunes avec 120g de sucre, il faut que le mélange blanchisse.

Dans un autre saladier, ajoutez au blancs un peu de sel et montez-les en neige.

Incorporez-les délicatement à la préparation précédente.

Étalez la pâte sur une feuille de cuisson; mettez au four 10 à 15 minutes.

Sortez le biscuit, roule le dans un torchon propre et humide. Laissez le prendre sa forme quelques instants. Déroulez et tartinez de nutella, roulez à nouveau puis décorez selon vos envies.