Plats de fêtes

18/12/2010 à 9h00



Les fêtes approchent et il faut songer à éblouir … Une belle dinde, ou une viande en brioche produit toujours son effet. Pour le dessert, la bûche bien sûr … Mais d'abord les huîtres et là, le plus dur, c'est de les ouvrir.

[dailymotion]http://www.dailymotion.com/video/x3ejho_comment-ouvrir-une-huitre-marennes_news[/dailymotion]

DINDE AUX MARRONS

Pour une belle dinde de fête, il faut d'abord se procurer une vraie dinde de Noël fermière label rouge, un produit noble qui n'a rien à voir avec les tristes morceaux de dinde à la découpe qui envahissent nos supermarchés.

La dinde se cuit au four comme un poulet. Le temps de cuisson est fonction de la taille de l'animal. On demandera conseil au vendeur. Pour éviter que la dinde soit sèche, on la fera cuire très doucement, on l'arrosera régulièrement, et, surtout, on la farcira.

Je vais vous donner la recette de farce aux marrons de ma mémé, qui est excellente : prendre une boîte de un kilo de châtaignes en conserve. Les hacher grossièrement. Faire revenir le même volume d'oignons hachés, sans prendre couleur,

avec sel, poivre, laurier et rien de plus. Mélanger oignons et châtaignes. Faire tremper de la mie de pain dans du lait, ajouter un oeuf, bien malaxer et bien mélanger aux autres ingrédients. Farcir la bête. Coudre l'orifice. Voilà, c'est tout. Pas besoin de viande dans la farce, la dinde apportera le goût carné.

RÔTI EN BRIOCHE

[youtube]http://www.youtube.com/watch?v=jen3QTeK6Yw[/youtube]

Puisque nous avons appris à faire le saucisson brioché, rien ne nous interdit de mettre en brioche une viande plus luxueuse. La difficulté ne tient pas au fait d'enrouler la viande dans la pâte, on s'en doute bien. L'on trouvera, au bout de ce lien, et en images, la recette de filet de boeuf en brioche de Chef Simon. Nous insistons sur les points suivants :

– la première condition est évidemment de maîtriser la confection de la pâte à brioche ; aussi peut-on conseiller de s'entraîner avec un saucisson à cuire avant de mettre en pâte une viande coûteuse

– les proportions que donne Chef Simon sont importantes (300 grammes de pâte à brioche pour un rôti d'un kilo et demie à 2 kilos) ; il importe en effet que la quantité de pâte soit suffisante sans toutefois gêner la cuisson

– d'autres viandes que le filet de boeuf peuvent être traitées ainsi, du moment qu'elles cuisent facilement et se servent saignantes, car la présence de la pâte limite le temps de cuisson que l'on peut se permettre et fait partiellement obstacle à la chaleur. On peut conseiller la biche, dont la viande se cuisine comme le boeuf et dont le goût de gibier est discret.

LA BÛCHE

Chut … ne le dites à personne : la bûche, c’est en réalité un simple gâteau roulé.

La vidéo suivante vous montre précisément les gestes pour rouler le gâteau :

[youtube]http://www.youtube.com/watch?v=CHuV096G6ek[/youtube]

Pour une bûche de Noël, le biscuit roulé sera garni au chocolat, au café ou à la crème de marrons. C’est la déco qui va transformer le gâteau roulé en bûche de Noël. Ici, elle vous est montrée par Chef Simon.