

Émission 13 – Des plats pour fêter Noël en compagnie !



Bûche de poulet inversée - sauce à la cerise

Ingrédients

1 tasse de cassonade
8 cuil. à thé de farine
2 cuil. à thé de moutarde sèche
4 cuil. à thé de fécule de maïs
8 cuil. à thé de vinaigre blanc
3.5 livres de porc haché
2 cuil. à thé de sel
½ cuil. à thé de poivre
1 ½ cuil. à thé de cannelle
1 ½ cuil. à thé de clou de girofle
2 œufs
1 tasse de chapelure
4 grosses poitrines de poulet sans peau et désossées
10-14 asperges
3 - 4 tasses de cerises noires dénoyautées congelées
2 x 341 ml de sauce aux cerises VH

Préparation

- Mélanger ensemble cassonade, farine, moutarde sèche, fécule de maïs
- Ajouter le vinaigre, mélanger et réserver
- Mélanger le porc, sel, poivre, cannelle, clou de girofle, œufs, chapelure et réserver
- Ouvrir les poitrines de poulet en portefeuille, aplatir et réserver
- Arranger les asperges en leur coupant la base
- Sur une grande feuille de papier aluminium, verser la préparation de cassonade et répartir
- Par-dessus, ajouter la préparation de porc en formant un grand rectangle de 1 pouce d'épaisseur environ
- Déposer les poitrines de poulet en couvrant toute la préparation de porc
- Mettre les asperges par-dessus en boudin, ce qui formera le centre de la bûche

Émission 13 – Des plats pour fêter Noël en compagnie !



Bûche de poulet inversée - sauce à la cerise (suite)

- À l'aide du papier d'aluminium, rouler sur elle-même la préparation de façon à former un cylindre donc une bûche. Refermer les bouts et recouvrir le tout parfaitement et fermement la bûche.
- Déposer sur une plaque allant au four
- Cuire à 375 F durant environ 1 h 30.
- À la sortie du four, en fin de cuisson, laisser reposer durant une quinzaine de minutes avant de découvrir

Sauce aux cerises

- Mettre dans un poêlon, les cerises et la sauce aux cerises
- Porter à ébullition et servir.

Bon appétit !

Émission 13 – Des plats pour fêter Noël en compagnie !



Jambon fourré au foie gras – sauce aux groseilles et porto

Ingrédients

4-5 livres de jambon avec os
4 tasses de champignons coupés en dés
2 cuil. à table de beurre
3 paquets de pâté de foie gras
1 tasse de chapelure
½ tasse de cognac
¼ cuil. à thé de poivre
1 pot de 250 ml de gelée de groseille
250 ml de jus d'orange
250 ml de porto
2-3 cuil. à table de fécule de maïs

Préparation

- Enlever la peau foncée qui recouvre le jambon et déposer le jambon dans un chaudron haut
- Immerger d'eau froide
- Cuire au four 375 F durant 5-6 heures (ou jusqu'à ce que la chair se détache facilement à l'aide d'une fourchette)
- Sortir le jambon de l'eau de cuisson et refroidir (idéalement cette étape doit être faite de la veille)
- Cuire les champignons dans le beurre saler & poivrer
- Refroidir et réserver
- Découper le jambon refroidi en tranches épaisses dans le sens contraire de la viande en prenant garde de couper les tranches qu'au 2/3 (environ) de leur profondeur.
- Mélanger ensemble les champignons refroidis, le pâté de foie gras, la chapelure, le cognac et le poivre
- Déposer le jambon dans un plat allant au four
- Farcir le jambon, en y insérant la farce entre les tranches de jambon et garnir le dessus avec le reste de la farce
- Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium
- Passer au four à 375 F durant environ 45-50 minutes
- Retirer le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson environ 20-25 minutes ou jusqu'à ce que le jambon soit bien doré.

Émission 13 – Des plats pour fêter Noël en compagnie !



Sauce aux groseilles et porto

- Dans une casserole, porter à ébullition la gelée de groseilles, le jus d'orange et le porto
- Délayer la fécule avec un peu d'eau froide
- Verser sur la préparation, brasser la sauce jusqu'à épaississement

Bon appétit !

Émission 13 – Des plats pour fêter Noël en compagnie !



Riz à la betterave

Ingrédients gâteau

2 tasses de riz à grains longs
28 onces de betteraves en conserve
Bouillon de poulet
2 -3 cuil. à table de beurre
½ tasse de d'oignon vert coupé
Sel & poivre

Préparation

- Égoutter les betteraves en gardant le jus
- Couper ces dernières en dés de 1 cm environ
- Mesurer le jus de betteraves et compléter avec du bouillon de poulet jusqu'à obtenir 4 t de liquide
- Mettre la préparation de liquide dans un chaudron ainsi que les cubes de betteraves et porter à ébullition.
- Verser le riz
- Brasser et porter à ébullition
- Fermer la chaleur et laisser sur place
- 20-25 min plus tard le riz est cuit
- Ajouter le beurre et l'oignon vert, saler & poivrer
- Mélanger et servir

Bon appétit !