

## Émission 13

### Des saveurs de Noël

---



#### Poitrine de dinde forestière en croûte de bacon (Pour 8 personnes)

##### Ingrédients

1 poitrine de dinde d'environ 3 livres (1,4 kg)  
1 livre (454gr) de champignons  
¾ de livre (330gr) de porc haché  
1 oignon moyen  
1 cuillère à soupe de beurre  
1 livre (450 grammes) de bacon  
Feuilles de céleri

##### Sauce :

1 livre (454gr) de champignons  
1 cuil. à soupe de beurre  
2 sachets de sauce à la dinde (Knorr)  
1 tasse de vin blanc  
2 ½ tasses de bouillon de poulet  
Jus de cuisson

##### Préparation

- Couper les champignons (1 livre) et l'oignon en dés et les faire revenir dans le beurre, jusqu'à ce l'eau des champignons soit évaporée et réserver
- Ouvrir en portefeuille la poitrine de dinde, l'aplanir à l'aide d'un poêlon ou un marteau de boucher, saler, poivrer et réserver
- Mélanger ensemble le porc haché et la préparation aux champignons, saler et poivrer
- Répartir la farce sur la poitrine de dinde et enrouler la dinde avec la farce (comme pour un gâteau roulé) et réserver
- Placer une feuille de papier aluminium sur le comptoir et répartir les tranches de bacon côte à côte
- Placer la poitrine de dinde farcie au centre et rabattre les tranches de bacon sur le dessus de la poitrine

#### Poitrine de dinde forestière en croûte de bacon (suite)

- Garnir de feuilles de céleri et refermer le papier d'aluminium en compressant la poitrine de dinde pour en garder la forme lors de la cuisson
- Placer sur une tôle à biscuit et cuire au four à 375 F° durant 1h30 environ
- Ouvrir le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson encore 30 minutes de façon à rendre le bacon bien doré

#### Sauce :

- Couper l'autre livre de champignons en tranches et faire revenir dans le beurre, à mi-cuisson ajouter le vin blanc et réduire à sec
- Mélanger ensemble la poudre de sauce à la dinde, le bouillon de poulet et le jus de cuisson
- Verser sur les champignons et porter à ébullition, laisser cuire quelques minutes jusqu'à épaississement.

#### NOTES :

1. Vous pouvez utiliser la sorte de champignons que vous préférez ou en faire un mélange
2. La poitrine de dinde préparée non cuite peut facilement se congeler, il suffira de la décongeler au frigo ou d'allonger le temps

*Bon appétit !*

## Émission 13

### Des saveurs de Noël

---



### Tourte de porc aux parfums de Noël (pour 6 à 8 personnes)

#### Ingrédients

2 livres de cubes porc  
2 cuil. à soupe de beurre  
1 cuil. à soupe d'huile  
1 petit oignon en dés  
2 cuil. à table de farine  
½ cuil. à thé de cannelle en poudre  
½ cuil. à thé de clou de girofle en poudre  
Sel & poivre  
4 tasses d'eau  
1 tasse de raisins secs dorés  
1 tasse d'oignons perle  
1 paquet de pâte feuilletée dégelée (2 feuilles)  
1 œuf  
Graines de pavot (facultatif)

#### PRÉPARATION

- Dans un poêlon, fondre le beurre avec l'huile et y faire revenir les cubes de porc avec l'oignon coupé en dés jusqu'à ce que la viande soit bien dorée
- Saupoudrer la viande de la farine, de la cannelle et du clou de girofle, saler et poivrer
- Remuer pour bien enrober la viande et laisser cuire 1-2 min en remuant, ajouter les raisins et l'eau, porter à ébullition
- Cuire jusqu'à épaississement, couvrir et cuire au four à 375 F° durant environ 2 heures
- Sortir du four, refroidir complètement, ajouter les oignons perle
- Dérouler les 2 feuilles de pâte feuilletée et garnir un moule à charnière de 8 ou 9 pouces de la pâte en la laissant déborder le moule, y verser la préparation de viande, ramener la pâte sur le dessus de façon à couvrir la viande, dorer à l'aide de l'œuf et garnir de graine de pavot
- Envoyer au four à 375 F° durant environ 45-50 minutes ou jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée
- Sortir du four et laisser reposer quelques minutes avant de servir

**Note :** Vous pourriez congeler la tourte avant de la faire cuire

*Bon appétit !*

## Émission 13

### Des saveurs de Noël

---



#### Galette de pommes de terre dorées

#### Ingrédients

Pommes de terre  
Huile  
Beurre  
Romarin  
Sel et poivre

#### Préparation

- Laver et brosser les pommes de terre (ne pas les éplucher, ni les découper), les cuire entières dans un chaudron rempli d'eau sur la cuisinière
- Une fois cuites, les retirer de l'eau
- Placer les pommes de terre une à côté de l'autre tout en laissant un espace entre chacune d'elles dans un plat allant au four
- À l'aide d'un pilon, écraser les pommes de terre (la peau va éclater) pour ainsi former des galettes
- Déposer sur le dessus des noisettes de beurre
- Ajouter du romarin
- Saler & poivrer
- Verser un filet d'huile
- Placer au four 375 F° durant environ 40 minutes ou jusqu'à ce que les galettes de pommes de terre soient bien dorées et croustillantes.
- Servir

*Bon appétit !*

## Émission 13

### Des saveurs de Noël

---



#### La bûche de Noël à l'abricot et au rhum

##### Ingrédients

- 1 bûche de Noël blanche (voir émission no 10- l'École des gâteaux)
- 1 tasse d'abricots séchés
- 3 tasses de rhum blanc
- 1 tasse de confiture d'abricots
- 2 tasses (500ml) de crème 35% à fouetter
- ½ sachet de pouding vanille

##### Préparation

- Verser dans un petit chaudron, les abricots avec le rhum, porter à ébullition, retirer du feu et laisser refroidir
- Verser dans un pot et couvrir
- Laisser mariner ainsi au moins une semaine et brasser le pot de temps en temps pour faciliter le gonflement des abricots de l'alcool (se conserve jusqu'à 6 mois)
- Préparer le gâteau roulé
- Fouetter la crème, ajouter la poudre du pouding instant, mélanger et réserver
- Imbiber le gâteau déroulé, de sirop de rhum (environ 1 tasse) former dans le pot d'abricots
- Répartir la confiture d'abricot, étendre la crème fouettée (en garder quelques cuillères pour décorer le dessus du gâteau)
- Déposer les abricots gorgés de rhum
- Rouler à nouveau le gâteau
- Décorer

*Bon appétit !*