

AMBASSADRICE DU SUD MEUSIEN



Sandrine,

notre ambassadrice
«gastronomie».

Chaque mois, retrouvez
ses recettes, ses bons
plans ou ses coups de coeur.

Décembre 2017



Un menu de fêtes Terroir !

Pour ce mois de décembre, je vous propose de découvrir un menu de fêtes complet pour 6 personnes!

Entrée : Foie gras mirabelle

Plat : Magret de canard au four et roses de pommes de terre sauce brie et truffes de Meuse

Dessert : Dôme chocolat groseille sur biscuit

De quoi régaler vos convives!

Entrée : Foie gras mirabelle

Ingédients :

- 1 foie gras 600g
- lait
- sel (2g : 1càs)
- poivre (6g : 2 càs)
- 5 épices
- 300g mirabelles
- madeleine 4
- 50g de beurre
- 25g de sucre

Préparation :

- Déveiner le foie gras, couvrir de lait pendant 2h puis essuyer
- Ajouter le poivre, sel, 5 épices. Reposer 30min au frigo
- Poêler les mirabelles avec du beurre et du sucre et les 5 épices
- Filmer la terrine
- Déposer une couche de tranches de madeleine, la moitié du foie gras puis tasser 1 couche de mirabelle
- Répéter une couche foie gras, une couche madeleine

- Reposer 1 nuit
- Cuire 1h au bain marie à 55°C/60°C

Plat : Magret de canard au four et roses de pommes de terre



Ingrédients :

Pour les roses : 2 roses par personnes

- 600g de pommes de terre (1 grosse et 1 petite pour chacun)
- 30g de beurre salé
- 2 pincées de sel
- 2 pincées d'herbes de Provence
- Poivre du moulin

Pour la sauce :

- 50g de brie truffé
- 20g de crème liquide
- 1 échalote hachée

Pour le magret de canard au four

- 3 magrets
- sel, poivre

Préchauffer le four à th8 soit 250°C

Préparation :

Pour les roses :

- Préchauffer le four th 6-7 soit 200°C
- Eplucher puis laver les pommes de terre
- Les couper en fines lamelles à l'aide d'une mandoline (ou d'une râpe à fromage)
- Disposer les lamelles de pommes de terre en couche successives pour former les pétales d'une rose, dans un moule à muffin ou des ramequins individuels
- Lorsque les moules sont remplis, badigeonner la surface le beurre fondu
- Saupoudrer avec le sel, les herbes de Provence et le poivre
- Cuire 40 min environ. Les lamelles de pommes de terre doivent être dorées et fondantes
- 5 mn avant la fin de la cuisson : chauffer la crème avec l'échalote haché
- Ajouter le brie coupé en morceau (sans la croûte)
- Faites le fondre à feu doux en remuant de temps en temps
- Laisser les roses refroidir et démouler délicatement ou servir dans le ramequin (elles ne se casseront pas)
- Napper de sauce ou servir à part

Pour le magret :

- Entaillé la peau, mettre les magrets au four (peau dessus) pendant 10 min à 250°C
- Retourner les magrets et cuire 10min à th6 soit 180°C.

Dessert : Dôme chocolat groseille sur biscuit



Ingrédients :

Pour la mousse :

- 100g de pulpe de fruit
- 100g de crème liquide 30% mat g
- 20ml d'eau
- 1 feuille de gélatine
- 40g de sucre
- chocolat noir

Pour le biscuit :

- 50g de farine
- 50g de beurre
- 50g de sucre
- 1 œuf

Préparation :

- Mélanger les ingrédients du biscuit
- Cuire 10min à 180°C dans des moules à tartes en silicone
- Fondre le chocolat, recouvrir l'intérieur des moules dômes de chocolat, mettre plusieurs couches.
- Mixer les groseilles et 20ml d'eau
- Passer le mélange dans une passoire pour récupérer le jus
- Réchauffer au micro-onde 3min puis ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide et égouttée
- Laisser refroidir
- Battre la crème en chantilly, ajouter le sucre
- Mélanger les fruits et la chantilly
- Remplir les dômes, mettre au frais

Bon appétit!