

# Menu de Noël

## Apéritif

Tartelettes pommes & Boudins

## Entrée

Cappucino de Châtaignes

## Plat

Volaille aux champignons et marrons

## Dessert

Panna Cotta aux fruits rouges.

# Listes de courses :

## Crèmerie / traiteur :

- 60gr de beurre (0.13€)
- 50cl de crème liquide entière (2.18€)
- 50 cl de crème épaisse entière (1.46€)
- 2 pâtes feuilletés rectangulaires (1.54€)
- 40 cl de liquide : lait ou bouillon végétal ou eau (0.30€ pour le lait)
- un jaune d'oeuf (optionnel) (0.5€)

## Boucherie :

- 4 belles cuisses de volaille entières (1 kilos donc environ 7€)
- 375gr de boudins noirs (2.25€)

## Primeur :

- 500gr de champignons (de paris ou mix de champignons) (3.98€ en conserves les 500gr , 4.70€ les 450gr en surgelés)
- 3 gousses d'ail
- 3 échalotes ou 3 oignons (1.50€)
- 4 pommes golden ou compote

## Epicerie :

- 25cl de vin blanc (en brique ou en bouteille) (0.79€ une brique, 2.19€ les 3)
- 6gr de gélatine (0.32€ les 2 feuilles)
- 600gr de châtaignes en bocal (100gr optionnel) (5,78€ les 560gr)
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 7.5gr de sucre vanillé (un sachet) (ou extrait vanille) (0.16)
- 200gr de Coulis de fruits rouges (1,59€ les 165gr de coulis)
- Piment d'espelette (optionnel)
- Sel, poivre

## La veille :

### Ingrédients nécessaires :

- 50cl crème liquide entière
- 6gr de gélatine
- 2 cuillères à soupe de sucre
- Une gousse de vanille (ou extrait vanille)
- 40gr de beurre
- 4 belles cuisses de volaille entières.
- 500gr de châtaignes
- 250gr de champignons (de paris ou mix de champignons)
- 1 gousses ail
- 1 échalote ou 1 oignon
- 40 cl de liquide : lait ou bouillon végétal ou eau
- 4 pommes
- Crème ou lait (optionnel)
- Sel, poivre

### Préparer les panna cotta :

- Dans une casserole, mélangez la crème, le sucre et le sucre vanillé ou la gousse de vanille.
- Faites chauffer à feu doux, il ne faut pas que le mélange bouillisse.
- Dans un bol, mélanger la gélatine et 3 cuillères d'eau froide. Laissez le mélange gonfler pendant 2min.
- Ajoutez ensuite la gélatine dans le mélange de crème et mélangez bien l'ensemble pendant 1min.
- Retirez la casserole du feu et versez immédiatement le mélange dans les verrines.
- Laissez refroidir les verrines 15min puis placez les 12h au frigo.

### Préparer la compote

- Epluchez et coupez 4 pommes golden. Placez les morceaux de pommes dans une casserole à feu moyen. Recouvrez ensuite d'eau et laissez cuire. Remuez de temps en temps. Pendant ce temps, préparez les cuisses de poulet. Surveillez et coupez le feu quand les pommes seront réduites en compote.

### Préparer les cuisses de poulet :

- Dans une grande sauteuse, faites fondre à feu doux 20gr de beurre et ajoutez les cuisses de volaille à feu vif. Faites les revenir quelques minutes de chaque côté. Il faut qu'elles soient bien colorées.
- Retirez la volaille de la sauteuse et conservez la à part.

### **Préparez la soupe de châtaignes :**

- Retirer la terre des champignons.Éplucher et couper les champignons dés grossiers.
- Égoutter les châtaignes et les hacher grossièrement. Conservez quelques châtaignes pour décorer les bols à la fin. Coupez aussi les échalotes et l'oignon.
- Dans une casserole, faites fondre à feu doux le beurre et ajoutez les gousses d'ail coupées en 2 et épluchées, l'échalote ou l'oignon coupé en morceaux (ou tranches) . Saler et cuire quelques minutes. Il faut que l'ail soit un peu doré mais pas grillé.
- Ajouter les champignons et les châtaignes dans la même casserole. Les laisser réduire un peu et brunir. Ajouter 2 cuillères à soupe de farine. Attendez quelques instants puis recouvrir d'eau et laissez cuire à frémissement pendant 20 minutes.
- Mixer le tout (si besoin ajouter encore un peu de bouillon ou d'eau chaude, selon la texture souhaitée) jusqu'à obtenir une crème plus ou moins épaisse.
- Laissez refroidir. Elle se conserve au frigo et sera réchauffée avant de servir.

## Le matin-même :

- 100gr de châtaignes (optionnelles)
- 20gr de beurre
- 250gr de champignons (de paris ou mix de champignons)
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes ou 2 oignons
- 40 cl de liquide de crème épaisse
- 25cl de vin blanc (en brique ou en bouteille)
- sel
- poivre
- Coulis de fruits rouges
- 8 pommes de terre

### Préparer la sauce champignons

- Dans une grande sauteuse, faites fondre à feu doux 20gr de beurre et ajoutez les échalotes/oignons. Lorsqu'ils deviennent translucides, ajoutez l'ail et laissez encore quelques secondes.
- Ajouter les champignons et les châtaignes. Laissez-les réduire un peu et brunir. Ajouter 2 cuillères à soupe de farine. Attendez quelques instants puis ajoutez le poulet et versez le vin blanc par dessus. Laissez mijoter 20min.

### Ajouter le coulis sur les panna cotta

Pendant que le poulet cuit, sortez vos panna cotta du frigo et ajoutez le coulis de fruits rouges par dessus. Remettez-les au frais.

### Cuire les pommes de terre

- Dans une grande casserole, faites bouillir de l'eau salée. Plongez 2 pommes de terre de taille moyenne par personne dans l'eau bouillante et laissez cuire 20 min.

### Terminer la sauce champignon :

Pendant que vos pommes de terre cuisent :

- Retirez le poulet, ajoutez la crème, laissez mijoter quelques minutes et retirez du feu.
- Laissez la sauce refroidir et conservez-la au frais jusqu'au moment du repas.

**Finir la cuisson des pommes de terre :**

Sortez vos pommes de terre de l'eau au bout de 20min. Laissez refroidir et retirez délicatement la peau. Vous les ferez griller au moment de servir.

## Le soir-même :

- 2 pâtes feuilletés rectangulaires
- 375gr de boudins noirs
- 4 pommes golden ou 400gr de compotes
- Sel, poivre
- Piment d'espelette (optionnel)
- un jaune d'oeuf (optionnel)

### Faire les tartelettes pommes boudins :

- Placez les boudins au congélateur 20min environ avant cuisson. Pendant ce temps, préparez la pâte.
- Découpez d'abord des cercles de pâtes en utilisant les deux pâtes et un verre pas trop large.
- Une fois les cercles découpés, mettez-les de côté dans un plat recouvert de papier sulfurisé puis placez-les au frigo.
- Avec le reste de pâte, je reforme une boule que j'étale finement. J'utilise cette pâte pour former de nouveaux cercles pour les tartelettes.
- Au bout de 20min, sortez le boudin du congélateur et coupez le en tranches fines avec un couteau à dents.
- Etalez de la compote sur tous les cercles des tartelettes. Pour les chaussons, ne mettez de la compote que sur la moitié des cercles pour les chaussons en prenant garde à ne pas en mettre sur les bords. Saupoudrez, si vous le souhaitez, avec un peu de sel, de poivre et de piment d'espelette.
- Posez ensuite une tranche de boudin chaque rond avec de la compote. Refermez les chaussons en utilisant les cercles de pâtes sans compote. Avec une fourchette, appuyez sur les bords pour les refermer joliment.
- (Optionnel) Badigeonnez de jaune d'oeuf pour leur donner une jolie couleur.
- Enfourez pour une quinzaine de minutes à 200°. Je vous conseille de les surveiller attentivement. Lorsqu'ils sont dorés, vous pouvez servir l'apéritif !

## Durant l'apéritif, 15min avant de servir le repas

Sortez la sauce, la volaille, les pommes de terre et les haricots verts du frigo. Coupez en deux vos pommes de terre.

- 20 gr de beurre
- Un peu de crème entière

### **Dorer les pommes de terre**

- Dans une poêle, faites fondre un peu de beurre et disposez vos pommes de terre coupées en deux, face contre la poêle. Laissez dorer quelques minutes et surveiller pour qu'elles prennent une belle couleur.

### **Réchauffer les plats**

- Faites réchauffer la soupe. Servez dans de jolis bols et ajoutez une noisette de crème.
- Avant de servir, faites réchauffer la sauce et le poulet à part pendant quelques minutes. Remettez le poulet dans la sauce et laissez mijoter à feu doux 10min avant de servir.
- Faites réchauffer vos haricots quelques minutes dans une poêle à feu doux également.

## Pour la présentation :

### Le cappuccino :

Qui dit soupe dit forcément bols ou assiettes creuses. Vous pouvez également choisir de servir cette soupe dans des grandes tasses à café (comme je l'ai fait) ou dans des mugs.

Au moment de servir, vous pouvez déposer une noisette de crème et quelques petits morceaux de châtaignes sur chaque mug pour décorer.

### Le plat principal :

Déposez la cuisse de volaille dans l'assiette, prêt du bord. Ajoutez les haricots verts en fagots d'un côté et les pommes de terre, face dorée, vers le haut. Déposez une à 2 cuillères de sauce sur les haricots et le poulet. Pensez à ajouter pour chaque assiette, quelques morceaux de champignons et de châtaignes.

### Le dessert :

Dans une assiette plate, posez la bûche glacée au centre de l'assiette. Disposez ensuite autour la verrine, la rose des sables/macarons/sablés posé contre. S'il vous reste de la place, vous pouvez ajouter la boisson chaude directement dans l'assiette.

Servez sans tarder avant que la glace ne fonde !