

# Un menu de Fêtes

À prix tout doux

À moins de 25 euros pour 4 personnes





## *Entrée*

*Mousse de Saumon Fumé*  
*Sacristains aux Graines de Sésame*

## *Plat*

*Rouelle de Jambon au Cidre*  
*Choucroute au Riesling*

## *Dessert*

*Boule de Neige*  
*(Bavarois à la Confiture de lait,*  
*insert de Pommes au Caramel*  
*Pain d'épices)*

## *La Liste des Courses*

*(en fin de livret)*





## Mousse de saumon fumé et Sacristains aux graines des Sésame

Pour 4 parts

Difficulté : ♥

Coût : ♥

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson pour les sacristains : 15 minutes

Température du four : 180°C

### *Ingrédients :*

#### ○ Les sacristains :

- une pâte feuilletée maison ou à dérouler
- 1 jaune d'œuf
- des graines de sésame doré (ou des herbes de Provence ou rien)

#### ○ La mousse de saumon :

- 200 grammes de saumon fumé
- 10 cl de crème fraîche liquide à 33% de matière grasse
- 150 grammes de fromage frais (Naturais ou Philadelphia)



- 1 blanc d ' œuf ( celui qui allait avec le jaune des sacristains )
- Poivre du moulin
- 1 cuillère à café de jus de citron frais



○ **Pour servir et décorer :**

- Pluches de persil
- Œufs de lump
- Zestes de citron ( du citron qui a servi à faire le jus )
- Jus de citron ( restant de la préparation de la mousse )

*Préparation :*

○ **Les sacristains :**

1. Préchauffez le four à 180°C. Étalez ou déroulez la pâte. Découpez des bandes de pâtes de deux centimètres de large sur 18 centimètres de long. Torsadez à partir du milieu ( j'ai choisi une fois mais vous pouvez torsader plus ). Déposez sur une feuille de papier sulfurisé.
2. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les bandes de pâtes avec le jaune d ' œuf dilué avec une cuillère à café d'eau. Parsemez de graines de sésame. Enfourez. Laissez cuire environ 15 minutes dans un four préalablement chauffé à 180 °C.
3. Quand les sacristains sont bien gonflés et dorés, sortez-les du four, déposez-les délicatement sur une grille de refroidissement et laissez refroidir.

○ **La mousse de saumon :**

1. Au couteau, hachez le saumon en tout petits morceaux.
2. Assouplissez le fromage frais à la fourchette, puis à la cuillère pour obtenir une crème épaisse. Ajoutez le saumon ainsi qu'une cuillère à café de jus de citron, un peu de poivre et mélangez bien.



3. Montez la crème fraîche liquide en Chantilly bien ferme. Incorporez-la délicatement au mélange précédent, à l'aide d'une maryse, en soulevant la masse (à la cuillère si vous n'avez pas de spatule souple, mais, j'insiste, soyez délicat (e) s.
4. Montez le blanc d'œuf en neige ferme et incorporez-le délicatement au mélange précédent, en soulevant la masse et en l'enrobant pour ne pas casser les bulles d'air de la Chantilly et de l'œuf. Vérifiez l'assaisonnement.
5. Déposez dans des verrines. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.
6. Au moment de servir, ajoutez une petite cuillère à café d'œufs de lump, une pluche de persil, quelques zeste de citron très finement tranchés et un sacristain. Servez le reste des sacristains dans une petite panier à pain et mettez le jus de citron dans un petit pichet pour faciliter le service pour ceux et celles qui souhaiteraient ajouter une petite pointe d'acidité supplémentaire.

### *Petites notes :*

Vous pouvez choisir de servir la mousse de saumon avec des mini blinis, ou du pain grillé, ou même, la déposer dans des croûtes prévues pour les bouchées à la reine (dans ce cas, donnez-leur un petit passage au four pour leur redonner un petit peu de croustillant. Laissez bien refroidir avant de les garnir et de décorer !)

**Ne salez pas vos préparations !** Le saumon est salé, les œufs de lump aussi (beaucoup je trouve). Vérifiez votre assaisonnement pour ajuster en fonction de votre goût, mais en principe, il n'y a pas besoin d'ajouter un grain de sel supplémentaire !

Si votre budget vous le permet, optez pour un saumon plus haut de gamme.





## *Jambon au Cidre*

### *Choucroute au Riesling*

Pour 4 parts

Difficulté : ♥

Coût : ♥

Temps de Préparation : 15 minutes

Temps de Cuisson : 50 à 60 minutes

Thermostat du Four : 200°C ou 6

#### *Ingrédients :*

- La rouelle de jambon :
  - 1 belle tranche de jambon de pays désossée de 3 cm d'épaisseur, environ 1 kg
  - 300 grammes d'oignons
  - 75 grammes de beurre
  - un peu d'huile
  - 1 bouteille de cidre
  - thym, laurier



- Pour faire briller la sauce : 5 à 10 grammes de beurre froid



- Pour servir :

- Choucroute cuisinée au Riesling, ( Itinéraire des Saveurs ) 500 grammes
- 2 ou 3 pommes ( fruits )
- Persil
- Raifort ou moutarde

- **Matériel :**

- Une grande poêle
- Un plat allant au four
- Une passoire ou un chinois
- de la ficelle à rôti
- du papier d'aluminium

### *Préparation :*

1. Épluchez les oignons, émincez-les, faites-les fondre dans une sauteuse contenant 75 grammes de beurre bien chaud. Laissez blondir en surveillant et en remuant régulièrement. Déposez les oignons dans le plat.
2. Si la rouelle porte une estampille ( marque de l'éleveur, retirez-la à l'aide d'un couteau en tranchant la couenne ).
3. Incisez la couenne, pour éviter la rétractation de la rouelle lors du rissolage. Il ne faut surtout pas l'enlever. Au cours de la cuisson cette couenne apporte de la brillance et un liant naturel à la sauce ( ainsi que plus de saveurs ).



4. Ficelez la rouelle de porc pour vous faciliter la tâche lors de la phase de rissolage de la viande. Incisez aussi très légèrement la surface de la chair ( des deux côtés ) pour éviter la rétractation de la viande lors de la cuisson.
5. Faites chauffer un peu d'huile dans une grande poêle et déposez la rouelle. Laissez colorer jusqu'à ce que la viande se décolle sans difficulté. Retournez-la à l'aide de deux cuillères à soupe pour éviter de percer la chair et de faire sortir tout le jus. Faites dorer la seconde face. L'huile ne doit jamais se mettre à fumer. Le rissolage doit se faire "en douceur", en prenant son temps.
6. Déposez la rouelle sur les oignons. Ajoutez le thym et le laurier, ainsi que le cidre en couvrant la viande.
7. Mettez à four chaud 200°C ( thermostat 6 ) et laissez cuire doucement pendant environ 50 minutes, en arrosant régulièrement la viande avec le jus de cuisson.
8. Quand la viande est cuite, déposez-la sur une grande feuille de papier aluminium. Emballez-la soigneusement, puis enveloppez-la dans trois autres épaisseurs de papier aluminium. Réservez sur un plat ( mais surtout pas dans le four ! par contre, profitez de ce que le four est chaud et éteint pour y mettre les assiettes de service ).
9. Filtrez le jus de cuisson à l'aide d'un chinois. Versez-le dans une casserole et faites réduire de deux tiers environ. ( Si vous avez trop de jus de cuisson, réservez-en une partie avec les oignons ). Quand la sauce a bien réduit, quelle est épaisse et sirupeuse, baissez le feu et ajoutez le beurre froid coupé en petites parcelles. Mélangez délicatement.

### *Le dressage :*

1. Pendant que vous faites la sauce, pensez à réchauffer la choucroute !



2. Épluchez les pommes, ôtez le cœur et les pépins et découpez la chair en petits dés.
3. Ôtez l'os central de la viande, puis découpez-la de manière fine et régulière.
4. Posez un cercle de dressage au centre de chaque assiette. Dans chacun des cercles posez la choucroute, puis les tranches de viande.
5. Décorez rapidement l'assiette avec les dés de pommes, des petits points de raifort ou de moutarde et les pluches de persil.
6. Nappez de sauce et servez sans attendre !
7. Servez le reste de sauce en saucière.

### *Petites notes :*

Le cidre peut être doux ou sec, ça dépend de votre goût.

Vous pouvez réserver les dés de pommes dans un peu d'eau additionnée de jus de citron pour éviter qu'ils s'oxydent en attendant le dressage de l'assiette. Pensez à bien les sécher entre deux épaisseurs de papier absorbant avant de les utiliser.

On ne jette rien en cuisine : je fais un velouté avec les oignons et la sauce réservée.

J'ajoute une grosse pomme de terre, de l'eau et un demi bouillon cube, je laisse cuire 20 minutes. Un petit tour au mixer, quelques croûtons frits, et voilà de quoi se régaler.





## Bûche « Boule de Neige »

Bavarois à la Confiture de Lait

Insert de Pommes au Caramel

Biscuit Pain d'Épices

### Organisation :

Pour 8 parts

Difficulté : ♥ ♥

Coût : ♥

Temps de préparation : une bonne heure

Temps de cuisson pour les pommes : 15 minutes

Temps de cuisson pour la confiture de lait : 30 minutes, *à faire 24 ou 48 heures à l'avance !*

Temps de réfrigération : au moins six heures

### Les choses à faire à l'avance :

24 heures ou 48 heures à l'avance, faites votre confiture de lait.

La veille, placez un saladier et les fouets de votre batteur électrique dans le congélateur.

Le matin, tapissez un saladier de film plastique alimentaire. Essayez de faire le moins de plis possible. Faites aussi deux gabarits en carton ou en papier épais, du diamètre de votre saladier moins un centimètre.



Découpez aussi une assiette en plastique ou en carton du même diamètre que vos gabarits. Ce n'est pas obligatoire, mais ça simplifie la vie au moment du démoulage et de la décoration ; )

### *Ingrédients pour 8 parts :*

#### ○ **La confiture de lait**

Une boîte de lait concentrée sucrée

#### ○ **Le bavarois :**

- 200 grammes de fromage blanc
- 20 cl de crème fraîche liquide à 30 % de matière grasse
- 5 feuilles de gélatine ( 4 +1 )

#### ○ **L'insert de pommes :**

- 4 petites pommes Royal Gala ( environ 600 grammes )
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 3 cuillères à soupe d'eau
- Le jus d'un demi-citron

#### ○ **Le fond :**

- 120 grammes de pain d'épices
- 80 grammes de beurre fondu tiède

#### ○ **Les finitions :**

- un sachet de noix de coco râpée
- des petites choses pour décorer dans le thème ( les miennes sont de la récupération )

## Préparation :



### o La confiture de lait :

1. Plongez la boîte de lait concentré sucré dans une casserole d'eau froide, en la couvrant totalement. Posez un couvercle sur la casserole et faites chauffer à feu doux pendant 30 minutes. Laissez dans l'eau jusqu'à complet refroidissement.
2. Sortez la boîte de la casserole, essuyez-la et entreposez-la (où vous voulez, **sauf au réfrigérateur !**) Pour 24 ou 48 heures, ça ne pose aucun problème de conservation surtout si la boîte est fermée. Par contre, un conseil, si vous avez, optez pour une casserole en inox car la colle de l'étiquette se dépose sur les bords et ce sera plus facile de nettoyer à l'aide d'un coton et de dissolvant si besoin.

### o Le fond en pain d'épices :

1. A l'aide d'un couteau, découpez les tranches de pain d'épices en très fins morceaux et hachez-les ensuite à l'aide de ce même couteau. Le but n'est pas de les réduire en sable (sauf si vous le souhaitez, auquel cas, mieux vaut un bon et solide mixer) mais de conserver un peu de texture.
2. Faites fondre le beurre à feu doux sans le laisser chauffer et à l'aide d'une cuillère, mélangez au pain d'épices.
3. Versez la préparation sur une feuille de papier sulfurisé. Posez une seconde feuille de papier sulfurisé par dessus et étalez au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 5 à 7 millimètres. Déplacez sur une surface bien plate (une plaque à tarte par exemple ou un petit plateau) et mettez au réfrigérateur ! Si ce n'est pas bien rond, ce n'est pas un problème, les gabarits sont là pour vous aider à la découpe par la suite !

### o Les pommes caramélisées :

1. Épluchez les pommes, coupez-les en fines lamelles.



2. Dans une grande poêle à fond épais, versez le sucre en couche régulière et faites un caramel à sec. Le caramel doit prendre une belle couleur ambrée. Hors du feu, ajoutez trois cuillères à soupe d'eau froide. **Faites attention aux éclaboussures !** Remettez la poêle sur le feu et laissez fondre le caramel à feu très doux en remuant régulièrement.
3. Ajoutez les lamelles de pommes, mélangez bien et faites cuire en remuant souvent pendant environ quinze minutes. ( jusqu'à ce que les pommes soient cuites, fondantes et qu'il ne reste pas de liquide dans la poêle. ) **Ajustez le temps de cuisson si besoin !**
4. Transvasez dans le bol d'un mixer et mixez jusqu'à obtention d'une texture lisse.
5. Faites tremper deux feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Pressez le demi-citron et faites chauffer le jus obtenu au four à micro-ondes pendant une vingtaine de secondes. Essorez délicatement les feuilles de gélatine et faites-les dissoudre dans le jus de citron chaud.
6. Ajoutez à la compote de pommes au caramel et mélangez bien.
7. Filmez une assiette aux dimensions de vos gabarits et déposez la compote sur le film plastique alimentaire. Ne débordez pas le gabarit. Lissez et entreposez au réfrigérateur pour trois bonnes heures ou jusqu'à ce que vous obteniez un disque gélifié bien pris.

○ **Le bavarois :**

1. Mettez les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau bien froide.
2. Délayez la confiture de lait avec le fromage blanc. Commencez à la cuillère et finissez au fouet à main pour une consistance bien lisse.
3. Montez la crème fraîche liquide en crème Chantilly épaisse ( sans la sucrer, la confiture de lait est extrêmement sucrée ).



- . Ajoutez délicatement la crème fouettée au mélange précédent.
5. Prelevez 5 cuillères à soupe de ce mélange et réservez-les dans un petit bol. Couvrez et conservez à température ambiante, loin d'une source de chaleur.
6. Faites chauffer trois cuillères à soupe d'eau. Il faut que l'eau soit bien chaude mais pas bouillante. Essorez délicatement la gélatine, puis faites-la dissoudre dans l'eau. Mélangez bien et laissez revenir à température tiède pour pouvoir l'incorporer sans risque de choc thermique dans la préparation. **C'est le seul moment délicat de la recette !** Mélangez bien et rapidement.
7. Versez l'appareil à bavarois dans le saladier filmé. Posez une assiette par dessus et mettez au réfrigérateur pour au moins trois heures (jusqu'à ce que le bavarois soit bien pris ).

### *Le montage :*

1. Déposez le cercle de compote gélifiée sur le bavarois. Essayez de bien centrer. Si ce n'est pas bien positionné, à l'aide d'une petite spatule ou d'une petite cuillère, ramener la compote des bords du saladier vers le centre en laissant un centimètre d'espace entre le bord de la compote et le bord du saladier. Lissez pour égaliser. Si besoin, nettoyez les bords du saladier à l'aide d'un papier absorbant.
2. Retirez le papier sulfurisé posé sur le pain d'épices. A l'aide du gabarit, découpez soigneusement un joli cercle bien rond. Posez le fond sur la compote de pommes, en respectant toujours le centimètre d'écart entre les bords.
3. Faites tremper une demi-feuille de gélatine dans de l'eau froide. Faites chauffer une cuillère à soupe d'eau. Faites dissoudre la gélatine dans l'eau chaude en mélangeant bien. Laissez tiédir. Ajoutez au mélange réservé précédemment.
4. A l'aide d'une cuillère, remplissez le vide laissé entre les parois du saladier, la compote de pommes et le fond en pain d'épices. Si ça déborde un peu sur le pain d'épices, laissez tel quel.



### *Les finitions :*

Placez l'assiette en plastique découpé ( ou un cercle de carton épais ) sur le fond du bavaois. Appuyez légèrement.

Retournez délicatement le bavaois sur le plat de service. Saupoudrez de noix de coco, pensez à nettoyer les bords du plat à l'aide d'un pinceau avant de l'amener sur la table !

Décorez comme vous le souhaitez !

### *Petites notes :*

Pour ceux et celles que faire du caramel angoisse ( et je le comprends parfaitement pour avoir mis des années à me débarrasser de cette angoisse et encore maintenant, je pratique en étant hyper concentrée et vigilante ), vous pouvez simplement faire cuire vos lamelles de pommes avec le sucre et un peu d'eau, comme une compote classique. Ce serait dommage de gâcher les Fêtes par une vilaine brûlure !



## Liste des courses



### Épicerie :

Gélatine alimentaire de marque Vahiné

Lait concentré sucré

Noix de coco râpée

Pain d'épices

Sucre en poudre (si vous n'en avez pas dans votre placard de base)

### Crèmerie :

Beurre

Crème fraîche liquide 20 cl x 2

Fromage blanc 250 grammes

Fromage frais (type Philadelphia)

Œufs (si vous n'en avez pas dans votre placard de base)

Pâte feuilletée

### Fruits et légumes :

Citrons (si vous n'en avez pas dans votre placard de base)

Oignons 300 grammes (frais ou surgelés)

Persil (si vous n'en avez pas dans votre placard de base)

Pommes Royal Gala (sachet de 2 kg)

### Viande et poisson :

Œufs de lump





Rouelle de porc ( 1 kg minimum )



Saumon fumé 200 grammes

*Autre :*

Choucroute cuisinée au Riesling ( 500 grammes ) marque Itinéraire des Saveurs ou autre

Cidre

N ' hésitez pas à revérifier par rapport aux recettes et à ce que vous avez déjà dans votre placard à épicerie et dans votre réfrigérateur.



*Je vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année,  
pleines de Gourmandise et de beaux moments à partager !*

*Bien cordialement,*

*Isabelle*

<http://cuisinedesanges.wordpress.com/>

