

HOMARD GRILLE AU BEURRE CORAIL

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 mn

4 Personnes:

- 1 homard
 - le corail des têtes de homards
 - 100 g de beurre
 - 1 c. à soupe de Cognac
 - 4 c. à soupe d'huile
 - sel, poivre
-
- 1. Prenez un homard vivant et maintenez sa queue allongée. Coupez-la en 2 dans la longueur en introduisant le couteau dans le coffre, côté queue, lame dirigée vers les pinces. Et enfoncez la lame jusqu'à la planche avant de trancher d'un coup net. Retournez le homard et fendez la queue de la même façon.
 - 2. Retirez la poche à cailloux et le fil des intestins de la queue. Mettez la partie noire ou verdâtre dans un bol (corail). Assaisonnez les chairs de sel et poivre, huilez ou badigeonnez de beurre fondu. Retirez les élastiques des pinces (en principe on ne risque plus rien). Posez les 2/2 homard sur le grill chaud. Soit 2 à 5 min selon grosseur, retournez sur la carapace même temps.
 - 3. Finissez la cuisson au four en ayant pris soin de protéger la chair avec un papier sulfurisé ou alu beurré. Pour la sauce au beurre corail, faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux dans laquelle on ajoutera le corail ainsi qu'une cuillère à soupe de Cognac. La sauce doit être crémeuse. Servez votre recette de homard grillé au four aussitôt avec son

beurre de corail.

- 4. Flambez le homard avant de le servir pour le parfumer au Cognac. Cela relèvera le goût de ce produit de fêtes. Pour cela disposez votre homard dans une poêle en fonte avec un long manche. Versez sur le dessus le Cognac déjà chauffé. Et utilisez une grande allumette pour ne pas vous brûler. Une fois que l'alcool est complètement évaporé, le flambage est terminé.
-

SOUPE DE HOMARD, ST JACQUES ET LEGUMES

Préparation: 30 mn

Cuisson: 10 mn

6 Personnes:

- 400 g de chair de homard fraîche
- 170 g de St Jacques
- 1 poireau
- 1 fenouil
- 2 pommes de terre
- 60 ml de farine
- 60 ml de beurre
- 125 ml de vin blanc sec
- 1 l de fumet de poisson (ou bouillon de légumes)
- 180 ml de crème fraîche 15 %
- 2 c. à soupe d'estragon frais
- sel, poivre

Préparation:

- 1. Préparez le fenouil en enlevant les tiges et le

- feuillage. Coupez le bulbe en dés.
- 2.Épluchez et coupez les pommes de terre en dés.
 - 3.Lavez et émincez le poireau. Émincer les légumes
 - 4.Hachez l'estragon.
 - 5.Dans une casserole, faites chauffer le beurre à feu doux. Faites-y suer le poireau et le fenouil 10 minutes, en mélangeant régulièrement.
 - 6.Ajoutez la farine progressivement, en mélangeant.
 - 7.Versez le vin blanc et faites chauffer à feu moyen en remuant jusqu'aux premiers bouillons.
 - 8.Ajoutez le fumet et les dés de pommes de terre.
 - 9.Couvrez et laissez mijoter 10 min.
 - 10.Ajoutez la crème, le homard et les St Jacques.
 - 11.Assaisonnez et faites chauffer jusqu'aux premiers frémissements.
 - 12.Au moment de servir, parsemez d'estragon.
-

TERRINE DE SAUMON A LA CIBOULETTE

Préparation: 25

Cuisson: 45

Repos: 1 jour

8 Personnes:

Préchauffez le four à th.4 (120°C).

Préparation de la mousse de saumon :

1. Retirez les arêtes et la peau du saumon, coupez-le en morceaux, assaisonnez-le de sel et de poivre.

2. Mixez les 3/4 de la chair dans un robot pour obtenir un hachis. Puis ajoutez le blanc d'œuf et la crème fleurette peu à peu, pendant la rotation au robot. Ce hachis se transforme alors en une mousse de saumon. Passez au tamis.
3. Le montage:
4. Ajoutez la ciboulette hachée. Versez la moitié du mélange dans une terrine beurrée, puis répartissez les dés de saumon restants sur la première couche.
5. Recouvrez ensuite avec le reste de mousse.
6. Posez la terrine dans un plat creux allant au four, dans lequel vous aurez versé de l'eau jusqu'à la moitié / trois quart de la terrine.
7. Couvrez de papier aluminium (ou papier cuisson) pour une cuisson lente.
8. Faites cuire au bain-marie dans un four chaud pendant 45 min environ. Si cela n'est pas suffisant, si la mousse coule encore, prolongez de 10-15 min.
9. 10 min avant la fin de cuisson, retirez le papier aluminium.
10. Laissez reposer à température ambiante avant de mettre au frais, au moins une nuit.
11. Démoulez, coupez la terrine de saumon à la ciboulette en tranches et servez avec des toasts chauds.

CHAPON FARCIS A LA VIANDE HACHEE ET AUX FOIES DE VOLAILLES

Préparation; 20 mn

Cuisson: 3 h

6 personnes:

- 1 chapon (environ 3 kg)
- Pour la farce :
 - 400 g de viande hachée
 - 100 g de foies de volaille
 - 2 œufs
 - 2 yaourts nature
 - 80 g d'échalotes
 - 100 g d'oignons
 - 2 gousses d'ail
 - persil
 - sel poivre

Préparation:

1. Epluchez et émincez les oignons, l'ail et les échalotes. Faites fondre du beurre et faites-les revenir quelques min dans une poêle, puis mixez-les dans un mixeur. Réservez.
2. Nettoyez puis coupez en petits morceaux les foies de volaille et faites-les cuire légèrement à la poêle. Ils ne doivent pas cuire, juste rester rosés. Retirez le tout. Faites dorer le chapon de Noël sur toutes ses faces.
3. Préparation de la farce pour chapon. Dans un saladier, disposez la viande hachée, ajoutez-y les 2 yaourts nature et les œufs battus. Mélangez. Incorporez ensuite les foies de volaille légèrement cuits et le mélange d'ail, oignons, échalotes. Remuez le tout puis ajoutez quelques feuilles de persil nettoyées.
4. Passez maintenant à la cuisson du chapon en préchauffant le four th. 5 (160°C).
5. Salez et poivrez l'intérieur de la volaille puis farcissez-le de la farce. Cousez l'ouverture avec de la ficelle de cuisine. Huilez l'extérieur et badigeonnez de

thym. Disposez le chapon dans un grand plat passant au four et mettez à cuire environ 3 heures (environ 30 min de cuisson pour 500 g de chapon) en surveillant et en arrosant de jus régulièrement (environ toutes les demi-heures).

6. Au bout de ce temps de cuisson, sortez-le, découpez-le et servez votre chapon de Noël farci, accompagné de riz et d'asperges vertes.

CHAPON FARCI AUX FIGUES ET MARRONS

Préparation : 30 mn

Cuisson: 3 h

10 Personnes:

Ingrédients;

- 1 chapon vidé de 3 kg environ
- 300 g de chair à saucisse persillée
- 200 g de foies de volaille
- 500 g de choux de Bruxelles
- 10 pommes de terre
- 10 pommes
- 6 dattes ou pruneaux dénoyautés
- 1 boîte de marrons au naturel
- 3 échalotes
- 50 g de beurre ramolli
- 20 cl de bouillon de volaille
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation:

- 1. Préchauffez le four à 210°C. Pendant ce temps, pelez, épépinez et émincez les pommes. Épluchez les échalotes.
- 2. Mixez les dés de pomme avec les échalotes, les dattes, la chair à saucisse, les foies de volaille, la moitié des marrons égouttés, du sel et du poivre. Farcissez le chapon avec cette farce et ficelez-le fermement. Badigeonnez-le entièrement d'huile d'olive, puis de beurre ramolli, salez et poivrez. Enfournez pour 2 h en arrosant toutes les 20 min environ avec une louche de bouillon.
- 3. Lavez les pommes de terre, pelez-les et découpez-les en quartiers. Préparez les choux de Bruxelles en enlevant les feuilles abîmées et en coupant le trognon dur. Après 2 h de cuisson, ajoutez les pommes de terre autour du chapon. Enfournez pour 30 min de plus avant d'ajouter les marrons restants et les choux de Bruxelles. Laissez cuire encore 30 min. En tout, comptez 1 h de cuisson par kilo de viande.
- 4. Servez le chapon entouré de sa garniture dans un plat de fête !