

# [Gastronomie] : suggestions de Noël

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **33 (2003)**

Heft 12

PDF erstellt am: **12.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Suggestions de Noël

Recettes pour 4 personnes

## Crème de potiron et saumon, gelée de caviar Oscière



Ermitage

**Ingrédients:** 1 kg de courge, 100 g de saumon frais, 140 g de crème battue, 100 g de crème liquide, 100 g de saumon fumé, 1 dl de gelée de saumon ou de poisson blanc,

Mixer la courge égouttée et passer au tamis fin. En réserver 200 grammes. Cuire très légèrement le saumon frais à la vapeur, laisser refroidir et mixer encore une fois avec la

60 g de caviar Oscière ou 100 g de saumon fumé coupé en fines tranches

**Préparation:** éplucher la courge, ôter l'intérieur et les pépins, couper en morceaux d'environ 50 g. Cuire à l'eau salée jusqu'à ce que les morceaux soient tendres, égoutter. Mettre la courge dans un linge, replier les bords et attacher les quatre coins, puis suspendre au frais une nuit au-dessus d'un récipient pour que la purée se déshydrate d'elle-même.

course tamisée. Passer une nouvelle fois au tamis très fin. Batta au fouet cette purée en y ajoutant la crème liquide, puis incorporer délicatement la crème battue jusqu'à obtention d'une mousse. Assaisonner en sel et poivre.

Couper en petits dés le saumon fumé. Remplir sur un demi-centimètre des casserolettes avec la mousse, répartir la moitié du saumon fumé. Finir de remplir au trois quarts de leur hauteur les casserolettes, lisser le dessus à l'aide d'une cuillère tiède et répartir dessus le reste du saumon. Mettre au frais 30 minutes et verser un peu de la gelée de saumon pour recouvrir les dés de saumon. Remettre au frais une heure.

Juste avant de servir, répartir le caviar sur la gelée. On peut remplacer le caviar par une fine rosace de saumon fumé. Ce plat supporte de rester une heure ou deux au réfrigérateur au stade de la gelée.

## Jarret de veau doré à la broche, jus de thym, Amandines et légumes rustiques

**Ingrédients:** 1 jarret de veau de derrière de 1,3 kg scié à 20 cm de longueur.

**Accompagnement:** 3 pommes de terre Amandines, 50 g de lentilles vertes, 1 carotte, 1 colrave, 1 chou rave, 2 dl de bouillon, 1 bouquet de thym, 1 gousse d'ail, 2 dl de jus de viande, 200 g de beurre, 3 dl de vin blanc.

**Préparation:** la veille, saler, poivrer, beurrer le jarret et le laisser mariner à sec avec le thym, au frais dans un plat couvert d'un papier film.

Si vous disposez d'un four avec une broche pour rôtir le jarret, embrochez-le, après avoir déposé sur une plaque 50 g de beurre, le thym,

les gousses d'ail et le vin blanc. Démarrer la cuisson à chaleur vive, jusqu'à ce qu'il commence à colorer. Diminuer ensuite la température et compter en tout environ deux heures de cuisson, en arrosant le plus souvent possible.

Si vous ne disposez pas de broche: préchauffer le four à 200°, faire rôtir à la poêle le jarret pour bien le colorer, le déposer ensuite dans un plat allant au four avec les gousses d'ail et un peu de beurre. Laisser cuire pendant trente minutes. Ajouter le thym et le vin blanc, baisser la température à 180° et poursuivre la cuisson à couvert pendant une heure trente en retournant et en arrosant de temps en temps, si nécessaire, rajouter un peu de vin.

**Légumes:** faire tremper les lentilles pendant une heure, bien les laver et les cuire avec un peu de bouillon.

Laver les Amandines sans les éplucher et les envelopper dans un papier d'aluminium beurré, saler et poivrer. Cuire 40 mn au four à 180°. Laisser refroidir.

Couper les extrémités et faire de chaque pomme de terre 3 tranches de 3 cm de haut. Eviter le centre avec une cuillère sans transpercer.

Eplucher les légumes, les couper en petits dés, les cuire séparément à l'eau salée, rafraîchir et égoutter.

Egoutter les lentilles et les mêler aux cubes de légumes.

Rissoler au beurre les tranches d'Amandines des deux côtés. Chauffer le mélange de légumes avec un peu d'eau, de beurre, de sel et de poivre.

Quand les Amandines sont dorées, les retirer de la poêle sur un papier absorbant côté creusé dessus. Les remplir avec les légumes pour former un joli dôme.

**Présentation:** retirer du four le jarret et les gousses d'ail, disposer sur le plat de service. Ajouter le jus de viande au jus de cuisson filtré et assaisonner. Dresser en saucière chaude.

Disposer les Amandines selon votre fantaisie sur le plat autour du jarret, présenter, découper la viande et servir accompagné du jus de thym.

## Vins d'accompagnement

Bernard Ravet recommande:

**Gewurtztraminer du Pays de Vaud 2001**, pour la crème de potiron.

**Pinot noir de Morges 2000** à servir avec le jarret de veau.

**Trilogie La Côte 1999** (chardonnay, chasselas et pinot gris passerillés) en accompagnement de la gratinée de poire.

Collection «Le Vin vivant» de Bernard Ravet et Uvavins, Tolochez.



Guy Ravet

# La gratinée de poires aux pistaches

**Ingédients:** 4 poires mûres mais fermes, 250 g de sucre semoule, 2 gousses de vanille, 1/4 l de lait, 20 g de farine, 4 jaunes d'œufs, 20 cl d'eau-de-vie de poire, 60 g de crème battue, 40 g de pistaches hachées très fines, 20 g de pistaches hachées pour le décor, 1 jus de citron, 4 boules de glace à la vanille, du sucre glace.

**Préparation:** faire bouillir 1 litre d'eau, 1 gousse de vanille fendue en deux, 150 g de sucre et le jus de citron dans une grande casserole. Ajouter les poires pelées et évidées et faire cuire doucement jusqu'à ce que la pointe d'un couteau les transperce facilement. Laisser refroidir au frais dans le sirop.

**Crème aux poires:** préparer une crème pâtissière avec la seconde gousse de vanille fendue, le lait, la farine, 3 jaunes d'œufs et 70 g de sucre. Débarrasser dans un saladier, ajouter l'eau-de-vie de poire et 40 g de crème battue

lorsque la crème pâtissière est complètement refroidie.

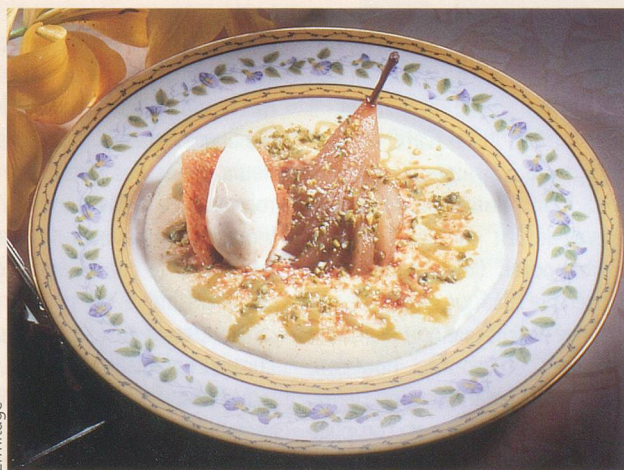
**Crème à la pistache:** fouetter le jaune d'œuf et les 30 g de sucre restant jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter une cuillère de pistaches hachées et une cuillère de crème fouettée.

**Présentation:** allumer le gril du four à pleine puissance. Egoutter les poires et les

couper en éventail en conservant entière la partie supérieure avec la queue. Couper la gousse de vanille qui a cuit avec les poires en fins bâtonnets de la taille d'une allumette. Répartir la crème à l'eau-de-vie de poire dans les assiettes et poser une poire au centre. Saupoudrer les poires et la crème de sucre glace, en prenant soin de ne pas poudrer le bord des assiettes. Glisser les assiettes sous la salamandre ou le gril du four jusqu'à ce que les poires et la crème dorent légèrement.

Couler la crème à la pistache autour des poires à l'aide d'une cuillère pour obtenir un joli dessin et dessiner des marbrures avec la pointe d'un couteau. Saupoudrer avec les pistaches hachées restantes; servir aussitôt accompagné d'une boule de glace vanille décorée de bâtonnets de vanille.

Garder les assiettes au frais une heure avant de passer à table et déposer la glace juste avant de gratiner.



Ermitage