

UN MENU GOURMAND POUR DES FÊTES 100% PLAISIR ...



Saviez-vous que l'une de nos spécialités, le boudin, se décline en une multitude de suggestions en fin d'année ?

Boudin blanc aux noix, aux raisins, au poireau ou encore à la truffe, ils s'accompagnent parfaitement d'un peu de foie gras et d'une pincée de confit de figue.

Vous les préférez chauds ?

Alors, vous adorerez cette petite cuiller (oui, cette orthographe est correcte. De quoi vous la raconter un peu à table ;-)) composée d'une compote de pomme tiède, d'un boudin noir Aubel® légèrement rôti et relevé de quelques pistaches concassées bien croquantes. HmMMMM !

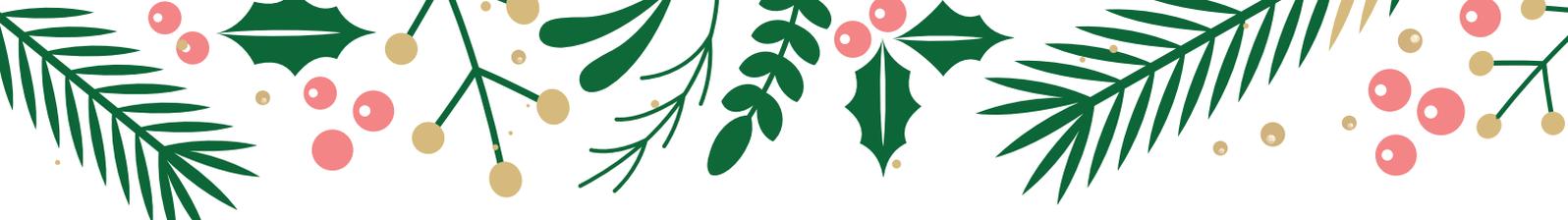
Nouvelle star des assiettes !

Notre pâté Aubel® enfile sa tenue de Gala pour les fêtes de fin d'année et se décline en délicieuses terrines : lièvre, gibier, faisan et même chevreuil, pour des associations osées et pleines de goût. Comme avec cette recette apéro à découvrir de toute urgence !

Pssst : Petite astuce pour épater vos convives : remplacez les traditionnels toasts par des blinis moelleux, pour une texture plus tendre et fondante en bouche ☺



Aubel



MENU FESTIF

Apéros

- * Le cappuccino de butternut aux châtaignes grillées
- * Maki de jambon Aubel® & sa moutarde à l'ancienne

Entrée chaude

- * Saint-Jacques lardées et rôties aux poireaux fondants & sauce soja sucrée

Plat

- * Parmentier de mini jambonneau Aubel®, sauce bordelaise, haricots extra fins, champignons de Paris

Dessert

- * Panna cotta pralinée et caramel

APÉRO



Le cappuccino de butternut aux châtaignes grillées

 6 personnes  Facile  35 minutes

INGRÉDIENTS :

- 1l d'eau
- 550g de butternut épluché, coupé en dés
- 350g de carotte épluchée, coupée en dés
- 1 oignon et demi épluché, coupé en dés (150g)
- 1 gousse d'ail fraîche épluchée
- 250ml de lait entier
- 150ml de crème fraîche
- 150g de châtaigne cuite sous vide émietée
- Paprika en poudre
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

1. Dans une casserole, versez les dés de butternut, de carotte, d'oignon, l'ail, le lait, l'eau, le sel et le poivre. Cuisez le tout à petit bouillon pendant 20 minutes.
2. Mixez les légumes pour obtenir une soupe très fine et passez-la au tamis.
3. Sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé, éparpillez les éclats de châtaigne et laissez dorer 5-6 minutes au four à 200°C.
4. Fouettez légèrement la crème, ajoutez une pincée de sel et de paprika en poudre. La crème doit être semi-battue.
5. Au moment de servir, versez la préparation dans le récipient de votre choix en vous arrêtant à 2 cm du bord.
6. Ajoutez délicatement la crème semi-battue et parsemez d'éclats de châtaigne grillée.

Astuces

* Pour donner un aspect brillant aux éclats de châtaigne, saupoudrez légèrement de sucre impalpable avant de les enfourner.

* Pour apporter du croquant, préparez un chips de lard : au four à 180°C - 10 minutes.

Aubel

APÉRO



Maki de jambon Aubel® et sa moutarde à l'ancienne



6 personnes



Facile



40 minutes

INGRÉDIENTS :

- 75g de riz à sushi cru
- 2 tranches de jambon Supérieur Aubel®
- 2 c. à s. de moutarde à l'ancienne
- 100g de céleri blanc râpé
- 2 c. à s. de mayonnaise
- Ciboulette ciselée
- Sel
- Poivre du moulin

PRÉPARATION :

1. Dans une passoire, rincez le riz abondamment sous l'eau froide. Faites-le cuire en ajoutant 3 fois son volume en eau et une pincée de sel. Egouttez et réservez.
2. Faites bouillir de l'eau et plongez le céleri râpé 1 minute. Egouttez et refroidissez-le sous l'eau froide. Epongez et mélangez-le dans un bol avec la mayonnaise et la ciboulette ciselée. Réservez au frais.
3. Sur les tranches de jambon, tartinez une fine couche de riz (max 0,5cm).
4. Sur la couche de riz, tartinez une fine couche de la préparation mayonnaise-céleri sur une bande de 3 cm et ajoutez une fine ligne de moutarde à l'ancienne selon votre goût.
5. Enroulez en appuyant légèrement sur la tranche de jambon et terminez en emballant la roulade de film alimentaire. Procédez de la même façon pour l'autre tranche de jambon. Placez ces roulades 10 minutes au congélateur.
6. Découpez des rondelles et servez les makis sur une ardoise

Astuces

* Pour une meilleure tenue, découpez les rondelles en laissant le film alimentaire et retirez-le par après.

* Remplacez la moutarde à l'ancienne par une moutarde à l'estragon ou autre ...

Conseil boisson

- * Champagne demi-sec
- * Perrier citron avec un peu de sirop de sureau

Aubel

ENTRÉE CHAUDE



Saint-Jacques lardées et rôties aux poireaux fondants et sauce soja sucrée

6 personnes Facile 20 minutes

INGRÉDIENTS :

- 24 noix de Saint-Jacques fraîches
- 24 tranches de lard petit déjeuner Aubel®
- 6 blancs de poireau entiers
- 120g de sauce soja sucrée

PRÉPARATION :

1. Allumez votre four à 230°C sur chaleur tournante.
2. Lavez les poireaux à l'eau et placez-les sur une feuille de cuisson. Enfourez 20 minutes. Vérifiez la cuisson des poireaux à l'aide d'une lame. Si la lame rentre sans résistance dans les poireaux, ils sont cuits. Laissez tiédir puis enlevez les couches brunâtres des poireaux et gardez uniquement le cœur. Réservez.
3. Enroulez chaque noix de Saint-Jacques d'une tranche de lard et fixez la tranche de lard à l'aide d'un cure-dents.
4. Dans une poêle, chauffez de l'huile d'olive et dorez une seule face de la noix de Saint-Jacques pendant ± 1 minute.
5. Déposez les Saint-Jacques rôties dans un plat allant au four et terminez la cuisson 3 minutes au four à 230°C.
6. Découpez des rondelles de poireau. Réservez.
7. Pour le dressage : Disposez les rondelles de poireau au centre d'une assiette. Versez la sauce soja sucrée sur le lit de poireau. Retirez délicatement le cure-dents des Saint-Jacques et déposez les noix sur le lit de poireau et servez aussitôt.

Astuces

* Pour amener une touche de fraîcheur, préparez en dernière minute une petite salade de cerfeuil et de cressonnette assaisonnée de Mirin (vinaigre japonais) ou de vinaigre balsamique blanc.

* Manger chaud : 15 minutes avant de servir, mettez les assiettes de l'entrée au four chauffé à une température entre 60 et 90°C.

Conseil boisson

- * Vin blanc : Cépage Chardonnay ou Pinot gris
- * Vin rouge : Cépage Pinot noir ou Montepulciano ou Sangiovese

Aubel



PLAT

Parmentier de mini jambonneau Aubel®, sauce bordelaise, haricots extra fins, champignons de Paris



6 personnes



Moyenne



1 heure

INGRÉDIENTS :

- 6 mini jambonneaux Aubel®
- 500g de pomme de terre Nicolas épluchée
- 5 échalotes ciselées (100g)
- 60g de raisin brun sec
- 30g d'amande effilée
- 800ml de fond de veau liquide
- 500ml de vin rouge de Bordeaux
- 500ml de Porto rouge
- 175g de beurre
- 150g de chapelure
- 360g de haricot Princesse équeuté
- 300g de champignon de Paris extra fin
- 1/2 botte de persil ciselé (haché)
- Muscade, sel et poivre du moulin

PRÉPARATION :

1. Cuisez les pommes de terre dans de l'eau salée. Egouttez et réduisez-les en purée très fine. Ajoutez 75g de beurre et assaisonnez selon votre goût de muscade, de poivre et de sel. Réservez.
2. Réduisez de 3/4 le fond de veau et ajoutez la moitié des échalotes ciselées, les raisins, les amandes et 50g de beurre. Réservez.
3. Chauffez les mini jambonneaux Aubel® et désossez-les. Découpez la chair et la peau en morceaux de 3cm et plongez-les dans le jus de veau réduit. Ajoutez les 2/3 du persil ciselé, mélangez et rectifiez l'assaisonnement. Réservez.
4. Préparation de la sauce bordelaise. Dans un poêlon, réduisez de 3/4 le vin, le reste d'échalote, le porto, le sucre et le reste du beurre afin d'obtenir la consistance d'une sauce.

5. Dans une casserole, faites bouillir de l'eau avec du sel. Plongez-y les haricots quelques minutes pour qu'ils soient cuits mais croquants. Refroidissez-les immédiatement après cuisson afin de garder leur belle couleur verte.
6. Pratiquez le même mode de cuisson pour les champignons coupés en 2 (temps de cuisson de maximum 3 minutes). Ne les refroidissez pas après cuisson. Gardez-les tièdes dans une passoire. Dans un plat, mélangez les champignons et les haricots avec le reste de persil, salez et poivrez.
7. Sur une platine allant au four, déposez les 6 emporte-pièces légèrement graissés. Garnissez d'un lit de purée, saupoudrez de chapelure et finissez avec une couche de la préparation de mini jambonneau. Enfournez les emporte-pièces 20 minutes au four à 150°C.
8. Réchauffez la sauce et les légumes quelques secondes.
9. Pour le dressage : Déposez au centre de l'assiette l'emporte-pièce et enlevez-le délicatement. Disposez les légumes sur le côté et versez quelques cuillères de sauce sur le tout. Décorez d'une belle feuille de persil et/ou de cresson.

Conseil boisson

* Vin rouge italien : Appellation Barolo

* Vin rouge français : Appellation Bordeaux Supérieur



DESSERT



Panna cotta pralinée et caramel (à préparer la veille)

 6 personnes  Facile  30 minutes

INGRÉDIENTS :

- 400ml de crème fraîche
- 50ml de lait
- 125g de pâte à tartiner aux noisettes ou de praliné
- 6g feuille de gélatine
- 60g de sucre impalpable
- 1/2 bâton de vanille
- 50g de brisure de noisette
- Caramel

PRÉPARATION :

1. Trempez les feuilles de gélatine 1h dans de l'eau froide.
2. Dans un bol, fouettez la crème, le sucre impalpable et le 1/2 bâton de vanille gratté. Quand les marques du fouet se dessinent clairement dans la crème, elle est juste parfaite. Réservez.
3. Dans un poêlon, chauffez le lait et ajoutez la gélatine préalablement égouttée. Mélangez le tout pour une dissolution totale de la gélatine.
4. Ajoutez la pâte à tartiner aux noisettes ou le praliné et mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Versez le mélange avec la crème.
5. Versez le mélange dans des verrines et réservez au frais au minimum 12 heures.
6. Pour le dressage : Versez le caramel sur la panna cotta, saupoudrez de brisure de noisettes et servez.

Astuce

* Cachez un Ferrero Rocher dans la panna cotta.
Effet surprise assuré !

Conseil boisson

- * Alcool de noisette italien
- * Café serré

Aubel