

# Foie gras de canard aux pommes et aux raisins



Ingrédients pour 4 à 5 personnes :

1 foie gras de 750 g à 800 g

1 cuiller de Madère

1 boîte de raisins pelés et épépinés

1 cuiller à soupe de Maïzena

3 pommes golden

Bouillon et sucre

Préparation

Prendre une cocotte, mettre un peu d'eau dans le fond, le foie entier, sel et poivre. Couvrir et laisser cuire pendant 15 à 20 minutes de chaque côté. Pendant ce temps peler les pommes, les couper par la moitié et les faire cuire dans une poêle avec un peu d'huile et de beurre. Retirer le foie, dégraisser le jus de cuisson, ajouter un peu de bouillon, le jus et les raisins, un peu de sucre pour l'acidité et lier avec une cuillère de Maïzena délayée dans du Madère.

Dresser le foie tranché dans un plat de service nappé de la sauce aux raisins et les pommes autour du plat. Bon appétit !

# Bûche de Noël

250 g de sucre  
5 jaunes d'oeufs  
125 g d'eau  
500 g de beurre

Faire chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ce qu'il fasse un gros bouillon. Pendant ce temps séparer le jaune du blanc des oeufs et mettre les jaunes dans la cuve. Quand le sirop bout à gros bouillons mettre le batteur en marche à grande vitesse et verser le sirop comme un fil. Laisser battre jusqu'à ce que la cuve soit froide. Ensuite mettre le beurre ramoli et battre à grande vitesse pour bien mélanger. La crème est prête.

Prendre une feuille à génoise, l'imbiber d'un sirop léger. Etaler la crème au beurre parfumée (1 cm d'épaisseur environ). Rouler ensuite la génoise et remettre de la crème au beurre tout autour à l'aide d'une poche avec sa douille, puis décorer. Mettre au réfrigérateur et bon appétit !



# Pâte à génoise

4 oeufs moyens  
125 g de farine  
125 g de sucre  
40 g de beurre (facultatif)

Réunir dans une calotte les oeufs et le sucre. Donner un premier coup de fouet pour éviter que le sucre ne reste sur les jaunes d'oeufs. Mettre à chauffer un bain-marie (ne pas dépasser 60° sinon les oeufs pourraient coaguler). Tamiser la farine sur un papier. Placer la calotte sur le bain-marie et battre énergiquement au fouet le mélange oeufs-sucre pour le rendre mousseux et léger. Dès que le mélange aura quadruplé de volume et sera tiède (40°) le retirer du bain-marie et continuer à le battre vivement. Le mélange blanchit, s'épaissit et forme le ruban. Dès que la masse est presque froide retirer le fouet et incorporer délicatement la farine en pluie à l'aide d'une spatule. Incorporer éventuellement le beurre fondu. Dès que l'on n'aperçoit plus de traces de farine le mélange est terminé. Mettre sur une plaque au four et cuire pendant 7 minutes, thermostat 240°.

# Poularde farcie

Farce :

- Foie, gésier, coeur de la poularde
- 200 g de chair à saucisse
- 1 tranche de jambon de Bayonne et 1 tranche de ventrèche
- 2 champignons de Paris
- 1 cuillère à soupe de persil hâché
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 1 oeuf, 1 gousse d'ail et 2 échalottes

Hacher les échalottes et l'ail. Les mettre à étuver dans 10 g de beurre. Dans le même temps faire sauter à la poêle, dans une noisette de beurre, le foie, le gésier et le coeur hachés grossièrement. Lorsque tout est cuit hacher finement tous les ingrédients. Dans un saladier mélanger avec l'oeuf, la chapelure et le persil. Saler et poivrer.

Farcir la poularde puis coudre l'ouverture et cuire au four 1 h 30.

30 minutes au thermostat 230

1 heure au thermostat 210

Arroser et tourner la poularde régulièrement. Bon appétit !



## Gratin dauphinois

- 500 g de pommes de terre
- 1 verre de crème fraîche
- 30 g de beurre
- 1 oeuf
- 50 g de gruyère râpé
- 1 gousse d'ail (facultatif)
- 1 verre de lait
- Sel, poivre, muscade

Epluchez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles fines. Frottez un grand plat à gratin avec la gousse d'ail écrasée. Enduisez-le de beurre. Étalez-y les pommes de terre et la moitié de gruyère râpé. Versez sur les pommes de terre le lait, la crème fraîche où l'on aura incorporé l'oeuf battu, du sel, du poivre et une pincée de Muscade. Parsemez de gruyère ainsi que quelques noix de beurre. Cuire 45 à 50 minutes, thermostat 6-7. Bon appétit !