

Menu de Noël

**Noël,
une fête de famille**

Noël n'est pas seulement la fête de l'amour et du recueillement mais encore l'une des meilleures occasions de se réunir autour d'un repas commun. Toute la famille, des grands-parents aux petits-enfants, se rassemble autour de la table spécialement décorée pour la fête et se réjouit dans l'attente de toutes les gourmandises festives traditionnelles.

Velouté de carottes

Filet de truite saumonée, sauce au basilic et aux noix

Jambon à l'os dans son manteau de fête

Salade Waldorf • Coleslaw – salade de chou à l'américaine

Duo de parfaits à la cannelle et au vin cuit et son coulis de cynorhodon

ENTRÉE I

PLAT PRINCIPAL

RECETTES POUR 4 À 6 PERSONNES

Velouté de carottes

Ingrédients

1 oignon
1 orange
1 cs d'huile
4 carottes, env. 500 g
1 morceau de céleri, env. 100 g
1 petit fenouil, env. 80 g
2 pommes de terre, env. 200 g
1 petit morceau de gingembre, env. 20 g
7 dl de bouillon de légumes
4 cs de crème acidulée
sel, poivre du moulin
1 botte de ciboulette

Préparation

Laver l'orange, la sécher. Couper deux fines tranches dans l'écorce et tailler en fines lamelles. Les faire cuire dans un peu d'eau pendant 2 minutes, égoutter et mettre de côté. Couper l'orange en deux, presser le jus.
Couper tous les légumes en petits morceaux.
Hacher finement l'oignon.
Chauffer l'huile, y faire revenir l'oignon et les légumes. Râper le gingembre et ajouter.
Déglacer avec le jus d'orange.
Laisser réduire de moitié.
Ajouter le bouillon de légumes, faire cuire à feu doux pendant 15 minutes.
Passer le tout au mixer.
Ajouter la crème acidulée.
Assaisonner avec sel et poivre.
Couper la ciboulette en fines rondelles.
Garnir la soupe avec la ciboulette et les lamelles d'écorce d'orange réservées.

ENTRÉE II

Filet de truite saumonée, sauce au basilic et aux noix

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 grands ou 4 petits filets de truite

Sauce

3 cs de noix, finement hachées
1 cs de jus de citron
2 cs d'huile de noix
2-3 cs de basilic, finement haché
sel, poivre blanc

Préparation

Couper les filets de truite selon la grandeur en 2 ou en 4.
Assaisonner de sel et poivre et passer les filets dans la farine.
Dans la poêle, chauffer l'huile et rôtir les filets d'abord côté chair et ensuite côté peau.
Afin qu'ils aient une belle couleur, terminer la cuisson en ajoutant une noix de beurre.
Réserver au chaud.
Pour la sauce, mélanger tous les ingrédients et assaisonner.

Présentation

Couper dans une pomme de terre des tranches, ensuite découper à l'aide d'un emporte-pièce des formes de sapin. Cuire à la vapeur.
Décorer l'assiette à choix avec des feuilles de salade ou même un bouquet d'herbes aromatiques.
On peut aussi parsemer des œufs de truite (légèrement orangés) qu'on trouve chez le poissonnier ou au rayon poissonnerie.
Au dernier moment dresser les filets et napper le dessus avec la sauce.

Salade Waldorf

Ingrédients

1 céleri

Sauce

2 cs de mayonnaise
2 cs de crème
2 cs de vinaigre
½ jus de citron
sel, poivre
1 petite boîte d'ananas

Préparation

Préparer et râper le céleri directement dans la sauce. Ajouter le jus d'ananas et couper les rondelles en petits quartiers.
Garnir avec des noix, des quartiers de mandarines, du persil haché.

Coleslaw – salade de chou à l'américaine

Ingrédients

400 g de chou blanc
400 g de carottes
1 cs de beurre
1 petit oignon, haché
180 g de yogourt nature
6 cs de mayonnaise
2 cs de vinaigre
sel, poivre

Préparation

Couper en quatre le chou de blanc, enlever le tronc et émincer finement. Mettre dans une terrine.
Saler et tasser énergiquement avec un pilon ou avec le poing afin d'extraire le jus. Verser le jus et garder le chou.
Peler et râper les carottes à la râpe à roesti. Ajouter au chou.
Faire revenir l'oignon dans le beurre, ajouter aux légumes.
Mélanger le yogourt, la mayonnaise et le vinaigre. Ajouter aux légumes. Assaisonner avec sel et poivre, laisser reposer pendant 30 minutes.

DESSERT

Parfait à la cannelle

Ingrédients

2 jaunes d'œufs
4 cs de sucre
1 cc de cannelle moulue
1 dl de lait
2 dl de crème fouettée
2 blancs d'œufs battus en neige

Préparation

Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Cuire le lait avec la cannelle.
Laisser refroidir et l'ajouter au mélange jaunes d'œufs-sucre.
Ajouter la crème fouettée.
Incorporer délicatement les blancs d'œufs en neige, sans fouetter.

Jambon à l'os dans son manteau de fête

Ingrédients

1 jambon roulé (env. 1½ kg)

Pâte à pain

750 g de farine
1½ cc de sucre
1½ cc de malt
15 g de levure
5 dl de lait
18 g de sel

Préparation de la pâte

Travailler tous les ingrédients en une pâte dans un robot ménager pendant une trentaine de minutes en prenant soin de mettre le sel juste avant la formation d'une boule.
Prendre la pâte nécessaire pour le décor.
Fabriquer le décor selon l'image ci-contre et le congeler.
Laisser lever la pâte environ 2 h à température ambiante.

Préparation

Laisser mijoter le jambon 1 h dans l'eau. Laisser refroidir. Couper en tranches.
Abaïsser la pâte en rectangle.
Faire le travail comme la photo ci-contre.
Mouiller les bords avec de l'eau et envelopper les tranches de jambon sans serrer.
Retourner le jambon pour mettre les plis dessous.
Disposer sur une plaque à gâteau et laisser lever dans un endroit frais durant 30 min.
Dorer la pâte à l'œuf ou la saupoudrer de farine à l'aide d'une passoire.
Cuire 60 min. dans le four préchauffé à 220°C.
Sortir du four et laisser reposer 15 min.
Découper un couvercle dans la pâte.
Servir chaud ou froid.

Remarque

Lors de la cuisson, si le décor brunit trop, le couvrir avec un peu de papier d'aluminium.

Parfait au vin cuit

Ingrédients

2 jaunes d'œufs
5 cs de sucre
2-3 cs de vin cuit
2 dl de crème fouettée
2 blancs d'œufs battus en neige

Préparation

Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter le vin cuit, puis la crème fouettée et enfin incorporer les blancs d'œufs en neige délicatement.

Dressage en tranches

Dresser le parfait dans un moule à cake chemisé d'un papier à pâtisserie.
Congeler au minimum 8 heures.

Dressage en étoiles

Dresser le parfait dans une petite plaque à gâteau chemisée d'un papier à pâtisserie. Congeler au minimum 6 heures. Sortir et découper à l'aide d'un emporte-pièce des étoiles. Déposer celles-ci sur un papier à pâtisserie et congeler jusqu'au moment de servir.

Coulis de cynorhodon

(pour accompagner les parfaits)

Ingrédients

2,5 dl d'eau
3 sachets de cynorhodon
1 cc de jus de citron
40 g de sucre
1 cc de fécule de maïs
3 cs d'eau

Préparation

Porter l'eau à ébullition.
Faire infuser les sachets de cynorhodon pendant 5 min dans l'eau bouillante.
Ajouter le jus de citron et le sucre.
Délayer la fécule dans l'eau froide.
Ajouter au thé tiède.
Porter à ébullition et laisser bouillonner 5 à 10 min jusqu'à obtention d'une gelée légère.

Menu et recettes sur
www.grangeneuve.ch



Proposé par le Service de vulgarisation en économie familiale de Grangeneuve

Réalisé par Béatrice Pittet et Judith Fasel Gutknecht

Photos: Colette Andrey

Le paquet de fête



Le cochon pour nouvel an

Tête: 10 cm Ø
 Groin: 4 cm Ø deux trous avec douille ronde
 2 yeux 2 cm Ø
 2 oreilles ovales



- Etendre toutes ces parties très finement, monter la tête et congeler.
- Former une queue en tire-bouchon avec un pàton noué, congeler.
- Coller la tête et la queue congelées, sur le jambon avec de l'eau, juste avant de mettre au four.



Cuisson: 60 min. dans le four préchauffé à 220°





Présentation de la truite saumonée

- le bouquet d'herbes aromatiques
- les feuilles de doucette et endive
- les œufs de truite saumonée
- le persil haché

Le plateau de fromage de l'IAG

(possibilité de le commander au magasin de Grangeneuve ou par e-commerce sur le site www.grangeneuve.ch)

Accompagnez vos fromages d'une confiture de figues ou de noix confites ou d'autres petites spécialités selon vos goûts.



Dressage du coulis

Dessiner avec du chocolat fondu l'étoile filante, laisser prendre et remplir de suite avec le coulis de cynorrhodon. Ceci peut se préparer à l'avance.

Décoration des étoiles

Saupoudrer de sucre grêle ou strier dessus à l'aide d'un petit cornet de chocolat fondu.



Le menu de Noël a été réalisé pour le journal AGRI. Il est disponible uniquement en français.