



# RECETTE FESTIVE

Nous avons sélectionné pour vous  
quelques idées de recette festive

Votre artisan boucher  
Au coin du billot

**Nous vous  
souhaitons de  
très bonnes fêtes**

4 pers

30 min

30 min

## Tatin de magret et foie gras de canard aux pommes

- ✦ Réalisez un caramel au beurre : versez le beurre et le vinaigre avec le sucre dans un moule à manquer. Une fois réalisé, ajoutez les pommes épluchées et découpées en rondelles épaisses. Laissez cuire au four à 180°C pendant 20 min environ. Sortez les pommes et nappez-les de caramel.
- ✦ Coupez 4 disques de pâte feuilletée du diamètre des pommes et les cuire à 180°C pendant 20 min. Aplatissez-les à la sortie du four
- ✦ Quadrillez la peau des magrets pour une meilleure cuisson. Placez les magrets côté peau dans une poêle, 3 min à feu doux, pour faire fondre la peau. Réservez la graisse fondue et remettre vos magrets à cuire 5 min de chaque côté.
- ✦ Laissez reposer vos magrets pour ensuite les découper en fines tranches, dans la largeur.
- ✦ Faites sauter les escalopes de foie gras au dernier moment, dans une poêle très chaude et sans matière grasse, assaisonner.
- ✦ Dresser sur le disque de pâte feuilletée, les fines tranches de magret de canard, le foie gras chaud, et terminez par la pomme confite façon tatin. Arrosez le tout avec du caramel de cuisson des pommes.
- ✦ Dégustez aussitôt.



- ✦ 2 magrets de canard Marie Hot
- ✦ 4 tranches de foie gras de 50 g pièce
- ✦ 2 pommes golden
- ✦ 100 g de sucre
- ✦ 30 g de beurre
- ✦ 2 cl de vinaigre blanc
- ✦ 1 pâte feuilletée



# \* Fricassée de pintade \*

morilles & pommes de terre façon sarladaise

 6 PERSONNES

 30 MINUTES

 2H



1 pintade chaponnée • 1,2 kg de pommes de terre à chair ferme •  
 1 pot de morilles déshydratées • 50 cl de crème fraîche épaisse •  
 50 cl de bouillon de volaille • 40 cl de vin blanc sec\*\* • 20 g de  
 beurre • 50 g de farine • 4 gousses d'ail • 2 oignons • 3 échalotes •  
 1 bouquet garni • 1 bouquet de persil • 8 c. à s. d'huile de tournesol •  
 2 c. à s. d'huile de noix • Sel et poivre

**1** Dans une sauteuse, faites chauffer le beurre et l'huile de tournesol. Faites suer les oignons et les échalotes pelés et émincés finement. Détaillez la pintade en morceaux. Roulez-les dans la farine et saisissez-les dans la sauteuse, salez. Déglacez au vin blanc\*\* et laissez bouillir quelques minutes, versez le bouillon. Ajoutez le bouquet garni. Baissez le feu, couvrez puis laissez mijoter au moins 1 h.

**2** Pelez les pommes de terre, lavez-les puis séchez-les. Coupez-les en rondelles pas trop fines. Pelez et hachez l'ail. Lavez, effeuillez et hachez le persil. Faites chauffer l'huile de noix dans une poêle. Faites rissoler les pommes de terre à feu vif en les retournant. Salez, poivrez, mélangez et couvrez. Faites cuire à feu moyen 30 min en les retournant toutes les 10 min. Ajoutez le persil en fin de cuisson.

**3** Faites tremper les morilles dans un saladier rempli d'eau fraîche durant 20 min. Égouttez-les.

**4** Sortez la pintade de la sauteuse. Filtrez le bouillon de cuisson dans une casserole. Faites bouillir 5 min puis ajoutez la crème. Chauffez 15 min en fouettant. Ajoutez les morilles égouttées et replacez les morceaux de pintade dans la sauce. Laissez mijoter à feu doux. Servez la pintade aux morilles avec les pommes de terre bien chaudes.

8 pers

30 min

2 h

## Chapon farci aux marrons et pommes "façon Marie Hot"

- ✦ Préparez votre farce : Faites chauffer 40 g de graisse dans une casserole. Y faire revenir les lardons, l'oignon haché en remuant, ajoutez la chair à saucisse, le gésier, le cœur, et le foie hachés. Remuez quelques minutes.
- ✦ Pelez et épépinez 2 pommes, hachez les grossièrement et ajoutez-les au hachis. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de quatre épices et l'Armagnac. Retirez du feu et incorporez les marrons bien égouttés. Mélangez la farce sans trop la travailler. Farcissez le chapon, fermez l'ouverture.
- ✦ Déposez votre volaille dans un plat. Salez, poivrez et huilez légèrement puis enfournez le chapon. Faites cuire à 180°C environ 2 h en retournant.
- ✦ Poêlez les deux pommes découpées en quartier et les tranches de pain dans un peu de beurre. Dresser le chapon découpé avec la farce au milieu et déposez les quartiers de pommes sur les tranches de pain tout autour.



- ✦ 1 chapon fermier Marie Hot avec ses abats
  - ✦ 8 tranches de pain au maïs
  - ✦ 2 pommes
- Pour la farce :
- ✦ 40 g de graisse de canard
  - ✦ 150 g de lardons maigres
  - ✦ 200 g de chair à saucisse
  - ✦ 2 pommes
  - ✦ 1 oignon
  - ✦ 30 marrons au naturel égouttés
  - ✦ 1 pincée de 4 épices
  - ✦ 1 petit verre d'Armagnac
  - ✦ Huile
  - ✦ Sel & poivre



# Coquelet <sup>★</sup> laqué <sup>★</sup>

& courges  
rôties



6 PERSONNES 40 MINUTES 1H25

6 coquelets • 6 c. à s. de sirop d'érable • 1 potimarron • 1 patate douce • 1 petit potiron • 2 gousses d'ail • 1 petite courge butternut • 1 citron vert • 3 c. à s. d'huile d'olive • 2 c. à s. d'huile de tournesol • 3 c. à s. de moutarde en grains • 2 c. à s. de vinaigre balsamique • 1 bouquet de coriandre • 25 g de mélange de raisins secs • 3 pincées de paprika • 3 pincées de mélange d'épices • 4 pincées de fleur de sel • Sel et poivre

**1** Préchauffez le four à 180 °C. Lavez les légumes et séchez-les. Coupez en 2 le potimarron, le potiron et la butternut puis épépinez-les à la cuillère. Pelez la patate douce. Tranchez les légumes finement à la mandoline. Pelez l'ail. Sur la plaque du four, versez l'huile de tournesol, les pétales de légumes, l'ail, saupoudrez d'épices et de paprika et mélangez. Enfourez pour 40 min, en les retournant de temps en temps à la cuillère en bois.

**2** Rincez, séchez et ciselez la

coriandre. Dans un bol, mélangez l'huile d'olive et le jus de citron. Salez et poivrez l'intérieur des coquelets, glissez-y les  $\frac{3}{4}$  de la coriandre. Disposez-les dans le plat à four et arrosez-les de marinade. Filmez-les. Laissez-les mariner 1 h au frais en les retournant régulièrement.

**3** Montez la température du four à 200 °C. Ôtez le film, enfourez les coquelets 20 min en les arrosant régulièrement de marinade. Dispersez les petits raisins tout autour des volailles.

**4** Dans un bol, mélangez le sirop d'érable, la moutarde en grains, le reste de coriandre et le vinaigre. Une fois les coquelets cuits, sortez-les du four et badigeonnez-les du mélange. Enfourez-les pour 15 min, en les badigeonnant encore au moins 2 fois du mélange au sirop. Sortez-les.

**5** Abaissez le four à 180 °C. Faites réchauffer un peu les légumes puis présentez les coquelets entourés des légumes saupoudrés de fleur de sel et légèrement poivrés.

6 pers

1 h 30

1 h 30

## Chapon de pintade farci, boudins noirs et blancs et ses galettes

- ✦ Demandez à votre boucher de vous préparer le chapon de pintade en prêt à cuire et gardez les abats.
- ✦ Trempez les raisins secs dans 10 cl d'eau et  $\frac{1}{2}$  verre d'Armagnac pendant  $\frac{1}{2}$  heure.
- ✦ Pour la farce, trempez la mie de pain dans du lait, essorez et mélangez avec les deux jaunes d'œufs, le foie, le gésier et le jambon hachés, la chair à saucisse, les raisins imbibés et les fines herbes. Assaisonnez de sel, poivre et muscade. Faites pré-cuire la farce 5 min à la poêle.
- ✦ Farcissez le chapon de pintade et recousez-le soigneusement. Arrosez d'un petit verre d'Armagnac. Saupoudrez d'un peu de thym, mettez l'huile et le beurre au fond d'un plat creux, salez et poivrez. Faites cuire 1h30 à four moyen. Arrosez régulièrement et vérifiez la cuisson.
- ✦ Lorsque celui-ci est presque cuit, faites rissoler les boudins. Épluchez les pommes, coupez les en deux, enlevez les pépins et faites-les rôtir dans la graisse des boudins.
- ✦ Au moment de servir, découpez le chapon de pintade, dressiez sur un plat de présentation, entourez de boudins, de pommes et de galettes de farce.

✦ Chapon de pintade fermier effilé avec foie et gésier

- ✦ 50 g de jambon haché
- ✦ 100 g de mie de pain
- ✦ 2 jaunes d'œufs
- ✦ Fines herbes hachées (estragon, persil, thym)
- ✦ Muscade
- ✦ 1,5 verre d'Armagnac
- ✦ 200 g de chair à saucisse
- ✦ 4 petits boudins noirs
- ✦ 4 petits boudins blancs
- ✦ 4 pommes
- ✦ 60 g de raisins secs
- ✦ 10 cl d'huile
- ✦ 50 g de beurre
- ✦ Sel & poivre







# Rôti de bœuf au foie gras

6 PERSONNES 10 MINUTES 30 MINUTES

2 rôti de bœuf de 500 g • 290 g de foie gras • 4 pincées de piment d'Espelette • 3 c. à s. d'huile d'olive • Sel fin • 5 pincées de poivre en grains



- 1 Préchauffez le four à 220°C. À tour de rôle, faites dorer les rôti de chaque côté à la poêle puis laissez-les refroidir. Retirez les ficelles et la barde. Ouvrez les rôti dans la longueur jusqu'au centre pour les farcir.
- 2 Préparez la farce au foie gras. Mélangez 4 pincées de sel fin, 3 pincées de poivre et le piment d'Espelette. Roulez le foie gras dans l'assaisonnement, coupez le boudin obtenu en 2 dans la longueur

puis placez chacun d'eux dans les entailles des rôti. Tassez bien puis lissez la farce à l'aide d'une spatule.

- 3 Repliez les hauts des rôti sur la farce et refermez-les avec de nouvelles ficelles à rôti. Pour cela, placez une ficelle sous chaque rôti puis prenez les 2 bouts et formez une boucle en serrant bien fort à chaque fois. Découpez les surplus de ficelle. Répétez l'opération 4 à 5 fois le long de chaque rôti.

- 4 Badigeonnez la viande d'huile. Enfourez-les 10 à 12 min pour une cuisson saignante. Sortez-les du four, salez et poivrez-les et laissez-les reposer, recouverts d'une feuille d'aluminium avant de découper la viande en tranches et de la servir.

**Le conseil** Pour ceux qui aiment la viande à point, ajoutez 8 min de cuisson