



## *Poularde* au pot, sauce gribiche

### **Ingrédients pour 6 pers :**

- 1 poularde d'environ 2 kg – 8 carottes – 6 petits poireaux – 3 branches de céleri – 2 oignons – 1 bouquet garni – 3 clous de girofle – 8 grains de poivre noir – baies roses

### **Farce :**

- 1 blanc de volaille – 3 foies de volaille – 100 g de champignons de paris – 1 échalote – 1 c. à soupe de persil haché – 1 gousse d'ail – 1 tranche de pain de mie – 10 cl de crème liquide – 1 œuf – sel – poivre

### **Sauce :**

- 2 œufs durs – 100g de mayonnaise – 200g de fromage blanc – 5 cornichons hachés – 2 c. à soupe de câpres hachées – 2 c. à soupe d'estragon haché – 1 c. à soupe de moutarde

**Préparer la farce :** faire tremper le pain avec la crème dans un saladier. Hacher finement le blanc de volaille, les foies, l'ail l'échalote et les champignons nettoyés, les ajouter. Mélanger avec le persil, l'œuf, sel et poivre. En farcir la poularde et coudre l'ouverture.

**Mettre la volaille** dans une cocotte, couvrir d'eau. Ajouter le bouquet garni, les oignons pelés et piqués des clous de girofle, du poivre et le céleri.

**Porter à ébullition**, puis couvrir et laisser mijoter 1h15.

**Peler et laver** les légumes restants. Les ajouter autour de la poularde, cuire encore 45 min.

Faire la sauce : hacher les œufs durs, les mélanger aux autres ingrédients. Saler, poivrer.

**Servir la volaille** parsemée de baies roses concassées, avec les légumes coupés et la sauce.

## *Cougère* à la farine complète

190g de foie gras en conserve – 160g de farine complète type 110  
100g de grana padano râpé – 5 œufs - 25 cl d'eau – 40g de beurre  
1 c. à café de mélange 4 épices – 2g de sel fin – 1 c. à café de baies roses – fleur de sel – poivre

### **Préparation :**

Chauffer l'eau avec le beurre, les épices et le sel. Retirer du feu dès l'ébullition, verser la farine en une seule fois et mélanger vivement avec une spatule jusqu'à ce que le mélange se décolle de la paroi de la casserole. Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Remettre sur feu très doux et laisser sécher la pâte 1 ou 2 mn en la remuant sans arrêt.

Retirer du feu et ajouter les œufs un par un en remuant après chaque ajout jusqu'à ce que chaque œuf soit bien incorporé. Le mélange doit être légèrement élastique.

Ajouter le fromage râpé, poivrer. Former des mini-gougères de 3 cm de diamètre à la poche à douille lisse, en les espaçant sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé. Cuire 20 mn environ sans ouvrir la porte du four : les gougères doivent être dorées et bien gonflées. Laisser tiédir dans le four éteint.

Couper les gougères en deux. Déposer une petite tranche de foie gras, parsemer d'un peu de fleur de sel et de baies roses écrasées, et refermer les gougères.





## Verrine d'ananas et son crumble coco

**Ingrédients pour 8 ramequins** : 2 ananas, 2 oranges, 500g de fromage blanc, 4 fruits de la passion, 60g de farine, 60g de noix de coco râpée, 60g de beurre allégé, 25g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé

### Préparation :

**Le crumble coco** : confectionner les miettes de crumble en mélangeant du bout des doigts la farine, le sucre, le beurre et la noix de coco râpée. Emietter sur une plaque de cuisson et faire cuire au four à 200°C pendant 10 à 15 minutes puis laisser refroidir.

**Le fromage blanc fruité** : éplucher l'ananas, le couper en quartiers, retirer les cœurs puis couper l'ananas en petits dés. Poêler les dés d'ananas avec le jus de l'orange pendant 10 minutes à feu doux puis réserver au frais. Couper les fruits de la passion en deux, filtrer la pulpe à l'aide d'un chinois pour retirer les pépins.

Mélanger avec le fromage blanc et le sucre vanillé. Réserver au frais.

**Dressage** : dans une verrine, disposer l'ananas au fond, ajouter le fromage blanc à la passion bien froid et terminer par le crumble.

---

👉 **Truc et astuces du mois** : Je fabrique mes décorations de Noël

### Décorations de Noël

#### Les ingrédients :

220 g de cannelle moulue  
1 cuillère à soupe de clou de girofle moulu  
1 cuillère à soupe de muscade moulue  
180 g de compote de pomme non sucrée  
2 cuillères à soupe de colle blanche



### La réalisation :

Mélangez bien tous vos ingrédients dans un bol, jusqu'à obtenir une pâte (un peu comme pour la pâte à sel).

Formez une boule que vous aplatissez au rouleau (environ 1/2 cm d'épaisseur) sur du papier sulfurisé ou tapis silicone. Découpez ensuite vos ornements à l'aide d'emporte-pièce.

Si vous souhaitez les suspendre, faites un petit trou à l'aide d'une paille ou d'un cure-dents.

Déposez ensuite vos formes sur une feuille de papier sulfurisé neuve, que vous déposez dans l'idéal, sur une plaque perforée pour que l'air circule.

Laissez sécher à l'air libre dans un endroit chaud et sec, en prenant soin de les retourner de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient complètement secs.

Une fois secs, vous pouvez décorer vos sujets à l'aide de gouache blanche et d'un petit pinceau.