



## PLANNING POUR LE MENU DE NOEL

### 23 Décembre

- le matin : faire les courses
- l'après-midi : préparer le dessert

### 24 Décembre

- le matin : mettez le dessert au réfrigérateur et laissez-le décongeler
- le matin : préparez la chantilly au curry et réservez au réfrigérateur
- le matin : préparez le velouté, vous le réchaufferez doucement avant de passer à table
- l'après-midi : préparez la viande avec la moutarde et le speck, réservez au réfrigérateur dans une boîte hermétique
- H - 2 : préparez la table
- H - 30 minutes : préparez le gratin et enfournez-le
- H - 15 minutes : lancez la cuisson du filet
- H - 5 minutes : réchauffez le velouté



### **VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT, CHANTILLY AU CURRY**

Ingrédients pour 6 personnes : 1 courge butternut, lait, gros sel, 80ml de crème fleurette, 1/2 c. à café de curry, poivre.

Épluchez la courge et coupez-la en morceaux. Transférez-la dans une casserole, couvrez à hauteur avec moitié lait et moitié eau, salez et portez à ébullition, puis laissez cuire pendant environ 40 minutes à feu doux. Mixez la courge, rectifiez l'assaisonnement si besoin. Montez la crème en chantilly avec le curry. Dressez le velouté dans 6 tasses et déposez sur le dessus une cuillère de chantilly au curry. Servez immédiatement.

### **FILET MIGNON DE PORC A LA MOUTARDE ET SPECK**

Ingrédients pour 6 personnes : 2 filets mignon de porc, 8 c. à soupe de moutarde de Dijon, 10/12 fines tranches de speck, sel et poivre, huile d'olive.

Salez et poivrez le filet mignon, badigeonnez-le avec une bonne couche de moutarde. Coupez des bouts de ficelle alimentaire et déposez-les sur une planche, déposez dessus les tranches de speck en les superposant légèrement pour former une couche imperméable. Enveloppez le filet et ficelez le tout. Saisissez la viande dans une poêle bien chaude avec un peu d'huile d'olive. Faites cuire 30 à 40 minutes (en fonction de l'épaisseur) en la retournant de temps en temps. Laissez reposer la viande quelques minutes avant de la découper en tranches.

### **GRATIN DE POMMES DE TERRE**

Ingrédients pour 6 personnes : 1,2kg de pommes de terre, 2 gousses d'ail, 20gr de beurre, 220ml de lait, 400ml de crème liquide entière, sel.

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches avec une mandoline. Frottez un plat allant au four (capacité 1 litre) avec l'ail, puis avec la moitié du beurre. Distribuez les pommes de terre en couches régulières.

Dans un bol, mélangez la crème et le lait, ajoutez 2 c. à café de sel et versez le tout sur les pommes de terre. Terminez avec le beurre en petit morceaux. Cuisez dans le four préchauffé à 220°C pendant 50 minutes environ.





## ENTREMETS AU CHOCOLAT ET ORANGES CONFITES PARFUMES AU THE



Ingrédients pour le biscuit joconde : 50gr de poudre d'amandes, 40gr de sucre glace, 1 œufs et un jaune (90gr), 10gr de beurre fondu, 50gr de blancs d'oeuf, 10gr de sucre semoule, 15gr de farine.

Préchauffez le four à 180°C. Montez au fouet électrique l'oeuf et le jaune avec la poudre d'amandes et le sucre glace afin d'obtenir une pâte mousseuse (environ 2-3 minutes). Ajoutez le beurre. Dans un autre saladier, montez les blancs en neige ferme avec le sucre et une pincée de sel, puis incorporez-les délicatement à la pâte. Terminez en ajoutant la farine tamisée, mélangez. Versez dans un cadre (23.6x16.2cm) posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourez pendant 20 minutes : la pâte doit être légèrement dorée. Laissez complètement refroidir.

Ingrédients pour le croquant : 130gr de pralinoise, 45gr de crêpes dentelles.

Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis ajoutez les crêpes dentelles émiettées. Mélangez bien et étalez sur le biscuit joconde, puis découpez 6 ronds de 8cm de diamètre avec des cercles en inox et laissez le biscuit à l'intérieur des cercles. Transférez-les sur un plat ou une plaque et réservez au frais.

Ingrédients pour le crémeux au chocolat et thé : 70gr de crème fleurette, 70gr de lait entier, 9gr de thé Earl Grey, 35gr de sucre, 45gr de jaunes d'oeuf, 1,5gr de gélatine alimentaire (3/4 d'une feuille), 150gr de chocolat noir, 15gr d'écorces d'orange confites + quelques unes pour le décor.

Portez le lait, la crème et le thé à ébullition puis laissez infuser pendant 1 heure. Coupez le chocolat en petits morceaux et réservez. Hachez également les écorces d'orange et réservez. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes. Dans un saladier, mélangez avec un fouet les jaunes avec le sucre, ajoutez le mélange lait-crème à travers un tamis (pour récupérer le thé), sans cesser de remuer. Remettez le tout dans la casserole, sur feu doux et mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à atteindre 82°C. Hors du feu ajoutez la gélatine essorée et versez sur le chocolat en morceaux. Mélangez jusqu'à obtenir une crème lisse, puis ajoutez les oranges confites. Mélangez encore et versez le crémeux dans les cercles en inox et laissez refroidir. Mettez les entremets au congélateur pendant 2 heures, puis décerclez et laissez décongeler doucement au réfrigérateur. Avant de servir, décorez-les avec quelques oranges confites.