

SOIRÉE DE NOËL

Les recettes festives d'Olivier Bernard, chef cuisinier du Château de Chambord.

LES PIÈCES COCKTAILS SALÉES FROIDES



- Noix de st jacques sans corail : 8 pièces
- Sel fin : 2gr
- Poivre moulu : 1 gr
- Citron vert pour le jus : 1 pièce
- Huile d'olive (parfumée)
- Pomelos : 1 pièce
- Orange : 1 pièce
- Pomme granny smith : 1 pièce

VERRINE DE TARTARE DE NOIX DE ST JACQUES AUX AGRUMES ET POMME GRANNY :

- Tailler les noix de st jacques en dés très petits .
- Assaisonner avec l'huile d'olive, le sel fin, le poivre, le jus de citron vert, les suprêmes (quartiers) de pomelos et d'orange hachés, et la pomme granny smith taillée en tous petit dés.
- Mélanger, vérifier l'assaisonnement, puis dresser dans des verrines, décorer.

MINI MADELEINE JAMBON / COMTÉ (environ 20 madeleines)

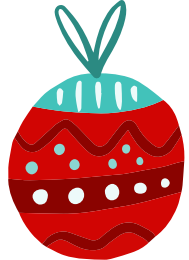
- Faire fondre le beurre à feu doux, puis refroidir.
- Battre les œufs, ajouter le beurre froid, la farine, la levure, le poivre, les dés de jambon et les dés de comté.
- Mélanger.
- Mettre à cuire dans des moules à madeleines, préalablement graissés et cuire 4 minutes à 240°C puis 6 minutes à 200°C, refroidir et démouler lorsque les madeleines sont tièdes.

- Farine : 110 gr
- Œufs : 3 pièces
- Levure chimique : 1 cuillère à café
- Beurre 1/2 sel : 50 gr
- Comté : 70 gr
- Jambon blanc : 110 gr
- Poivre blanc moulu : 2 gr

- Avocat bien mûr : 2 pièces
- Jus de citron : 1 pièce
- Persil plat : 6 branches
- Lait : 60 cl
- Glaçons : 6 pièces
- Sel fin
- Poivre moulu

SMOOTHIE AVOCAT

- Couper l'avocat en deux.
- Ôter le noyau.
- Prélever la chair et mixer dans un blender avec le jus de citron, ajouter le persil plat, le lait, mixer 30 secondes, puis ajouter les glaçons et mixer une minute.
- Verser dans des verrines, et parsemer d'éclats d'amandes.



SOIRÉE DE NOËL



Les recettes festives d'Olivier Bernard, chef cuisinier du Château de Chambord.

PIÈCES COCKTAILS SALÉES CHAUDES



ROULÉ DE BŒUF / SAVORA / ROQUETTE

- Prendre des tranches de carpaccio de bœuf, badigeonner au pinceau de moutarde savora, ajouter les oignons doux émincés finement crus et quelques feuilles de roquette.
- Refermer la tranche de carpaccio.
- Poêler quelques secondes dans un beurre clarifié, servir tiède.

- Tranches de carpaccio de bœuf : 8 tranches
- Moutarde savora : 16 gr
- Roquette : quelques feuilles
- Oignons rouges doux : 1 pièce
- Beurre
- Sel fin
- Poivre du moulin

VELOUTÉ DE POTIMARRON / ŒUF DE CAILLE POCHÉ

- Potimarron : 1 petite pièce
- Oignons 1 pièce
- Échalote : 1 pièce
- Crème fraîche : 100 gr
- Œuf de caille : 4 pièces
- Beurre 50 gr

- Faire fondre le beurre, faire revenir sans coloration l'échalote et l'oignon émincé, ajouter le potimarron préalablement coupé en morceau, mouiller à hauteur avec de l'eau, cuire.
- Mixer, ajouter la crème fraîche et assaisonner.
- Mettre une casserole d'eau, à bouillir avec du vinaigre blanc.
- Casser les œufs de caille dans un récipient, puis fouetter l'eau bouillante, éteindre le feu, et cuire les œufs de caille, 1 minute environ. Réserver.
- Verser le velouté de potimarron dans des verrines et ajouter l'œuf de caille poché. Décorer.

- Ananas : ½ pièce
- Tranches de magret de canard fumé sans gras : 8 tranches

MINI BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD ET ANANAS

- Éplucher et tailler l'ananas en dés.
- Enrouler l'ananas dans les tranches de magret de canard fumé, fermer avec un pic en bois.
- Passer quelques minutes dans un four chaud. Servir.





MENU DE NOËL

Les recettes festives d'Olivier Bernard, chef cuisinier du Château de Chambord.

L'ENTREE : AU FIL DE L'EAU



Ce menu de fêtes de fin d'année est concocté tout spécialement pour vous par Olivier Bernard, chef cuisinier du Château de Chambord ! Des recettes faciles à adapter en fonction de vos goûts et besoins nutritionnels, grâce aux conseils de notre diététicienne !

SAUMON GRAVLAX, CHANTILLY A L'ANETH , SALADE JEUNES POUSES.

- Enlever la peau et les arêtes du filet de saumon.
- mélanger le gros sel , le sucre, l'anis étoilé, les baies de genièvre, les clous de girofle, le thym frais, le mélange 4 épices douces, le poivre 5 baies.
- Mettre un peu de ce mélange dans le fond d'un plat, poser le filet de saumon et recouvrir du reste du mélange gros sel. Laisser au froid 24 heures.
- Après 24 heures, rincer abondamment le filet de saumon à l'eau froide.
- Étaler plusieurs bandes de film alimentaire sur une grande largeur et une grande longueur.
- Ajouter sur les bandes de film alimentaire de l'aneth haché, la moitié du poivre et un peu d'huile d'olive, poser le filet de saumon et refaire la même préparation sur l'autre face du saumon, refermer le tout avec le film alimentaire. réserver 24h au froid.
- Enlever le filet de saumon du film alimentaire et proportionner de fines tranches de saumon (trancher dans le sens de la largeur (tailler comme une tranche de magret).
- Préparer la chantilly à l'aneth.
- Monter la crème liquide, serrer, ajouter le sel fin, le poivre moulu, l'aneth haché, le jus de citron ; réserver au frais.
- Dresser dans une assiette 6 tranches fines de saumon, puis la chantilly à l'aneth dans une poche avec une douille cannulée et servir avec des pousses de salade et une vinaigrette aux agrumes. Décorer.

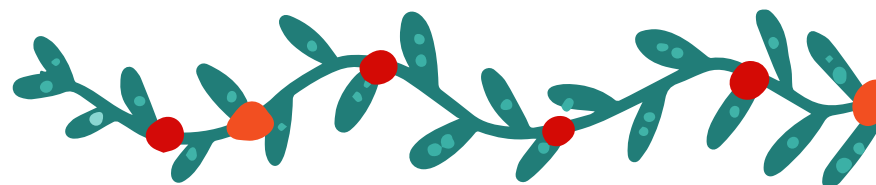
- Saumon : 1 filet de 1,200 kilos environ
- Gros sel : 500 gr
- Sucre en poudre : 250 gr
- Anis étoilé (badiane) : 100 gr
- Baie de genièvre : 50 gr
- Clous de girofle : 50 gr
- Thym frais : 1 bouquet
- Mélanges 4 épices douces: 50 gr
- Poivre 5 baies : 100 gr
- Poivre mignonnette : 20 gr
- Crème liquide 35% de matière grasse : 25 cl
- Aneth : 2 bottes
- Salade jeunes pousse
- Sel fin
- Poivre moulu
- Jus de citron
- Huile d'olive

POUR UN MEILLEUR CONFORT DIGESTIF

La chantilly à l'aneth est optionnelle et à doser selon votre confort digestif.

La partie épicée du saumon peut être retirée pour plus de confort.

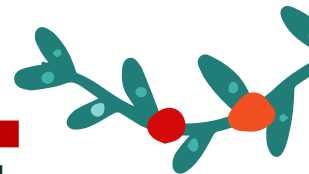
Les jeunes pousses de salade ou les cœurs de laitue sont généralement bien tolérés mais à adapter selon vos habitudes.





MENU DE NOËL

Les recettes festives d'Olivier Bernard, chef cuisinier du Château de Chambord.



SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE FARCI AU FOIE GRAS AUX ÉPICES

- La veille mariner le foie gras cru avec le vin jaune, le sel fin, le poivre, les 4 épices douces.
- Aplatir finement les suprêmes de volaille entre deux feuilles de film alimentaire.
- Poser au centre le foie gras mariné. Former deux ballotines, puis cuire dans l'eau à 70°C pendant 25 minutes environ. Refroidir, puis retirer le film alimentaire. Détailler à froid 6 tronçons dans chaque ballotine. Réserver. Repasser au four à 100°C quelques minutes avant de servir.

- Suprême de volaille jaune : 2 pièces de 300 gr
- Foie gras de canard cru : 150 gr
- Vin jaune : 5 cl
- Porto blanc : 5 cl
- Sel fin / poivre moulu
- Mélange 4 épices douces

POUR UN MEILLEUR CONFORT DIGESTIF

Les épices douces sont, par exemple la badiane, la cardamome, la cannelle, le curcuma, etc. Le foie gras est un aliment qui peut être difficile à digérer. Veiller à un apport limité. A noter que la cuisson de la ballotine se fait à l'eau et au four donc aucune matière grasse ajoutée, ce qui devrait être plus confortable.

ACCOMPAGNEMENT : COULIS DE BETTERAVES CONFITES

- Betteraves : 250 gr
- Beurre 50 gr
- Sucre en poudre : 50 gr
- Crème liquide : 125 gr

→ Éplucher les betteraves, les tailler en cubes et les cuire dans l'eau bouillante, en fin de cuisson, ajouter le beurre et le sucre, enrober les betteraves sans cuire et mixer au blender, ajouter la crème liquide et assaisonner.

POUR UN MEILLEUR CONFORT DIGESTIF

A doser selon votre confort digestif
Le crème liquide peut être remplacée par une crème végétale
Une version plus légère peut être une alternative plus digeste en mixant les betteraves cuites avec un petit peu d'huile de colza pour obtenir un joli coulis rose.

ACCOMPAGNEMENT : PALETS DE POMMES DE TERRE

- Pommes de terre à chair ferme (Charlotte) : 1 kilo
- Huile d'olive parfumée
- Fleur de sel
- Poivre moulu

Éplucher les pommes de terre, les cuire entières dans de l'eau, lorsque les pommes de terre sont encore fermes, arrêter la cuisson. Refroidir.

Tailler des palets de pommes de terre avec un emporte-pièce de votre choix, et colorer légèrement dans l'huile parfumée, assaisonner de fleur de sel.

ACCOMPAGNEMENT : COCOTTE DE LÉGUMES D'HIVER

→ Éplucher / laver les légumes.

Les tailler et cuire :

- Panais en dés, et cuisson à l'eau.
- Carottes de couleur en rondelles et cuisson à l'eau.
- Le céleri branche en morceaux, et cuisson dans du beurre.
- Les poireaux en julienne et les fondre dans du beurre.
- Les navets blancs en quartier, cuisson à l'eau.
- Ajouter ces légumes cuits + les pousses d'épinards dans une cocotte, ajouter le beurre, assaisonner et refermer avec le rond de pâte feuilletée préalablement doré pour coller la pâte feuilletée sur les bords de la cocotte, et cuire au four 15 à 20 minutes à 180°C.

→ Servir ; casser la pâte feuilletée, mélanger et déguster.

POUR UN MEILLEUR CONFORT DIGESTIF

Les légumes et les palets de pommes de terre peuvent être cuits à la vapeur et assaisonnés avec une bonne huile d'olive parfumée. Les légumes peuvent être préalablement revenus dans de l'huile d'olive à la place du beurre.

Eviter la pâte feuilletée pour plus de confort.

Privilégier des légumes plus digestes : carottes, courges, verts de poireaux, endives, etc...



DESSERT DE NOËL

Les recettes festives d'Olivier Bernard, chef cuisinier du Château de Chambord.

FRUITS / COULEURS / GOURMANDISES



TARTE TATIN AUX POIRES REVISITÉE SUR UN SABLÉ BRETON, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, MILK SHAKE PÉTILLANT A LA POMME.

→ Éplucher et vider les poires, les tailler en dés, cuire avec le sucre jusqu'à une caramélisation. Refroidir.

PRÉPARATION DE LA PÂTE SABLÉE

→ Mélanger le beurre ½ sel pommade avec la farine, la levure chimique, ajouter les jaunes d'œufs sucrés, blanchis et la gousse de vanille. Mélanger et former un gros ballotin avec du film alimentaire. Refroidir 24 h. Détailler des rondelles de pâte sablée et cuire 15 minutes à 170 °c, les palets doivent rester moelleux. Refroidir.

→ Proportionner les palets de sablés avec un emporte-pièce, et sans retirer l'emporte-pièce, garnir de poires caramélisées. Napper de caramel au beurre salé.

PRÉPARATION DU MILK SHAKE PÉTILLANT À LA POMME

→ Peler, épépiner la pomme coupée en quartiers et mixer au blender.

→ Ajouter la banane, le sorbet pomme, le lait concentré sucré, la préparation doit être lisse et homogène, épaisse mais pas compacte, ajouter le cidre ; mixer le tout au blender.

→ Verser dans des verrines et servir avec une paille.

→ Vous pouvez couper une pomme granny Smith bien ronde et pas trop grosse, couper cette pomme au ¾ de sa hauteur, la vider, la citronner légèrement et verser le milk shake dedans pour un coté original.

- Poires conférence : 1,250 kilo
- Sucre en poudre : 200 gr
- Jaunes d'œuf : 3 pièces
- Sucre en poudre : 100 gr
- Farine : 175 gr
- Gousse de vanille : 1 pièce
- Levure chimique : 1 paquet
- Beurre ½ sel : 100gr
- Caramel beurre salé : 80 gr
- Pommes granny Smith : 4 pièces
- Banane : 1 pièce
- Sorbet pommes vertes : 6 pièces
- Lait de concentré sucré : 24 cl
- Cidre brut ou doux : 40 cl

POUR UN MEILLEUR CONFORT DIGESTIF

Choisir des poires bien mûres.

Le milk shake pétillant à la pomme est en consommer en petite quantité

RECTANGLE ROCHER PRALINÉ

- Faire fondre le praliné avec le chocolat lacté au bain marie, ajouter les amandes concassées grillées, mélanger.
- Mettre dans une plaque une feuille de papier sulfurisée, verser le mélange, étaler, et mettre au froid 24h.
- Démouler et tailler selon vos besoins (en rond/ en rectangle / en carré etc.)

- Praliné : 500 gr
- Chocolat au lait : 300 gr
- Amandes concassées grillées : 100 gr

