Menu de Fêtes

pour 6/8 personnes

Avec des ingrédients faciles à trouver et peu chers, locaux, de saison et si possible bio.
Chocolat ? → commerce équitable

Toast, amuses-gueules, apéros ? **A éviter** car cela va couper l'appétit et donc diviser par deux ou trois l'effet gustatif du repas ! Tabler plutôt sur les *after* (glace, chocolats, liqueurs) lorsque tout le monde est bien rassasié.

Nous vous indiquons les recettes dans l'ordre de service traditionnel à table, mais pour la confection, **commencez par la bûche !** (elle doit refroidir longtemps), puis le **fomage** , puis la **Maison des fées** qui doit aller au four 1h et être servie chaude, enfin, **finissez par l'entrée : les…**

… Feuilletés à la crème de châtaigne

2 rouleaux de Pâte feuilletée sans beurre (certes il y a de l'huile de palme, mais si on n'a recours que très rarement à ce produit, et en plus en bio, ça reste acceptable) : à diviser chacun en 4 quartiers.
On fait dorer à la poêle des oignons et de l'ail avec un peu d'huile , puis on fait des petits tas au milieu de chaque quartier.
On rajoute par-dessus une cuillère de crème de châtaigne nature, on sale.
Pour former les feuilletés : on relève les 3 coins et on pince les arêtes pour les coller ensemble.
Au four pour 20 mn à 250 C°, à surveiller !

La maison des fées

ou potimarron farci

Très simple, mais ça fait son effet !

Pour le potimarron, pas besoin d'expliquer comment le préparer (ne pas peler et… enlever les graines !…). Découper un « chapeau ».

Pour la farce :

- moitié moitié avoine et haricots blancs cuits (100g et 100 g)
- 1 sachet levure chimique
- 1 cs de vinaigre
- épices (à base de laurier, coriandre, moutarde), 2cs

- un peu d'huile neutre (tournesol désodorisée)
- sel, ail, oignon

Le tout mixé avec un demi-verre d'eau, pour obtenir une consistance crémeuse très ferme (rajouter des flocons d'avoine pour épaissir si nécessaire).

Hop tout ça fourré dans le logis des fées, **sans le chapeau** (que l'on pose à côté dans le four pour la cuisson), avec des légumes de saison et locaux autour (pommes de terre, patates douces, champignons, panais, topinambours, etc… + noisettes, graines de courge…)
+ un filet d'huile dessus et un demi-verre d'eau au fond
et hop au four 1h à 220 °C avec une feuille de papier cuisson dessus pour éviter le dessèchement

Servir avec du riz, du boulgour, du millet, du sarrasin ou tout tout autre céréale, ou encore mieux un mélange de tout cela !

Bonnets de lutins (fomage aux noix)

En accompagnement de la traditionnelle salade avant le dessert (par exemple la mâche, de saison)
A préparer à l'avance pour que la pâte sèche et que les saveurs se concentrent !

1. La pâte :
   - amandes trempées (une nuit): 150 g poids sec
   - Noix : une grosse poignée
   - Vinaigre : 1 cuillère à soupe
   - 1 gros oignon, 3 petites gousses d'ail
   - sel : 1 cuillère à soupe

- sucre : 1 cc
- Huile neutre (tournesol désodorisé) : 2 cs

Mixer au blender en rajoutant un minimum d'eau pour que ça tourne (on commence par un quart de verre). Il faut aller jusqu'à une consistance crémeuse ferme, donc patience ! Rabattre souvent les bords de la préparation vers le centre du blender, pour aider au mixage, sans rajout d'eau.
Prudence (débrancher le blender ou retirer le bol de l'appareil pour toute intervention à l'intérieur)

2. Dans une assiette, écraser des noix à la fourchette
3. Dans une autre assiette, disposer de la fécule ou de la farine de riz
4. Modeler des cônes
5. Les rouler dans l'assiette de farine/fécule puis dans les noix pilées

Voilà, n'oubliez pas de les mettre en valeur par une jolie déco bien colorée !
Cette recette peut s'adapter à une version à tartiner bien sûr.

De la même façon, on peut faire des palets façon *'Boursin'* avec des graines de tournesol mises à tremper une nuit puis mixées avec du sel, du persil, de l'ail, du vinaigre.

Bûche Tout Chocolat

Le grand classique ! Et toujours délicieuse !

Il faut un moule en forme de gouttière ; moule en métal spécial bûche, ou, si on n'a pas, un morceau de gouttière en PVC (ne passera pas au four, c'est juste pour former la bûche à froid)

Génoise :
200 g de farine fine
200g de sucre
5 cs d'huile neutre
1 sachet de levure chimique
2cs d'arôme vanille
1 cs de vinaigre

Tout passer au mixeur puis rajouter progressivement de l'eau (un demi-verre environ) pour arriver à une crème épaisse
Déposer du papier cuisson sur votre plaque de four, et y verser cette pâte en la poussant dans les coins pour former un rectangle légèrement plus grand que votre moule.
Passer au four pendant 20 mn environ à 230 °C, en surveillant bien (jusqu'à ce que les bords brunissent).

Pendant ce temps, faire la ganache :

Ganache

250 g de tofu ferme

300 g de chocolat noir

zestes d'agrume (au choix) et si on est pressé, découper de fines pelures qui vont passer au mixeur avec le reste

On mixe le tofu et les pelures/zestes, avec un peu d'eau pour que la lame puisse tourner correctement (environ un demi-verre), jusqu'à obtention d'une crème lisse et épaisse.

Faire chauffer le chocolat dans une casserole, doucement/ la retirer du feu quand il commence à fondre (pour éviter qu'il ne brûle) et continuer à le touiller avec une spatule dans la casserole chaude.

Le mixer avec le reste : voilà c'est prêt !!!

Assemblage

On sort la plaque de génoise du four et on laisse refroidir 5 mn. On découpe les bords brunis afin d'arriver à un carré (qui une fois roulé sera à la taille du moule).

On étale la moitié de la ganache dessus, puis on parsème de fruits confits (on peut aussi avant cela verser un peu de liqueur, et/ou étaler un film de confiture)

On commence à rouler le tout sur lui-même en décollant progressivement la génoise du papier. On arrive à un cylindre qu'on laisse dans son papier afin de la transférer dans le moule.

On met à refroidir sur un rebord de fenêtre, au frais.

Une fois la ganache intérieure raffermie, on démoule et on dispose dans un joli plat.

On l'habille de la ganache restante (au préalable réchauffée car entre-temps elle a figé elle aussi), puis on la décore avec du sucre glace, des cerises confites, des figurines, des formes de pâte d'amande, etc…

On la remet au frais en attendant la dégustation !

☆❁✳❄☆❁✳❄☆❁✳❄☆❁✳❄☆❁✳❄☆❁✳❄☆❁✳❄☆❁✳❄☆❁✳❄☆❁✳

BONNES FETES !

Sans tuer

- ni poussins (filière œufs : poussins mâles, frères des poussines qui deviendront des pondeuses : broyés vivants)

- ni bébés de mères « laitières » (lactation nécessairement associée à naissance) : bb envoyé à la mort très vite, sauf certaines filles qui rentreront dans le même cycle… Mères envoyées à l'abattoir vers 4 / 5 ans, pour plus de rentabilité, et de préférence enceintes, pour augmenter le poids et donc le « profit »…

- ni veau, vache, cochon, dinde, pintade, biches, autruches, kangourous…