

Recettes pour les Fêtes



CHAPON
aux petits
légumes

6 personnes

Ingrédients :

- 1 Chapon vidé bio de notre ferme
- 2 Petits Suisse
- 2 Petites carottes
- 1 Panais
- 1 Navet
- 1 Patate douce
- 1 Oignon
- 1 Céleri rave
- 1 Gousse d'ail
- Sel, poivre

Pour la garniture :

- Pommes de terres
- Oignons

1-Préchauffez le four à 150°C.

2- Préparez la farce :

Epluchez et coupez en macédoines tous les légumes. Plongez-les dans de l'eau bouillante pendant 5 min. Une fois bien égouttés, mélangez les légumes avec les petits Suisses.

3- Farcir le chapon avec ce mélange puis bridez-le. Pour vous aider, déposez-le dans le fond d'une casserole de façon à le stabiliser pour couvrir les ouvertures. Placez la volaille, non pas sur le dos mais sur un côté. Vous pouvez disposer tout autour des pommes de terre et des oignons émincés, le tout salé et poivré.

4- Mettez le plat au four. Compter 45 min de cuisson par kilo de chapon. Privilégiez la cuisson basse température en retournant régulièrement d'un côté sur l'autre et en arrosant avec le jus de cuisson.



POULARDE
à la crème
et au Rancio

6 personnes

Ingrédients :

- 2 Cuisses et 2 Suprêmes de poularde bio de notre ferme.
- 150g de beurre ou huile d'olive.
- 1l de crème fraîche
- 800g de champignons bruns ou blancs
- 1 tête d'ail
- 2 beaux oignons
- 1 cuillère à soupe de farine
- 50cl Vin Rancio du Domaine EY
- Sel, poivre du moulin

1-Dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive ou le beurre, faites dorer les cuisses et les suprêmes.

2-Retirer les suprêmes de la cocotte et les réserver à couvert hors du feu. Saler et poivrer suffisamment.

3-Ajouter les oignons émincés, l'ail écrasé, et les champignons coupés en quartiers. Fariner légèrement. Laisser blondir quelques instants puis déglacer au Rancio.

4-Ajouter la crème fraîche. Cuire à couvert pendant 30 à 35 min.

5-Remettre les suprêmes et laisser cuire 20 à 25min.

6-Vérifier l'assaisonnement et la consistance de la sauce.

Si nécessaire faire réduire la sauce, en retirant au préalable la viande.

7-Recouvrir les suprêmes et les cuisses avec la sauce dans le plat de présentation. Accompagner le plat avec une bouquetière de petits légumes de saison ou un simple riz pilaf ou créole.



PINTADE
au
citron

6 personnes

Ingrédients :

- 1 pintade vidée bio de notre ferme
- 3 citrons
- 2 gros oignons
- 1 cuillère de farine
- 1 grosse tête d'ail
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 15cl de rancio sec
- Huile d'olive
- Sel, poivre

1-Coupez la pintade en morceaux.

2- Emincez les oignons.

3-Faire revenir les oignons et les morceaux dans une cocotte en fonte de préférence.

En même temps, épluchez la tête d'ail et la faire bouillir à cœur.

4-Une fois la viande bien dorée, ajouter la farine et bien remuer, ajouter le rancio, mélangez le tout pour décoller les sucs.

5-Rajouter le concentré de tomates, et les citrons tranchés blanchis au préalable.

6-Ecrasez la moitié de la tête d'ail bouillie, la lier dans la sauce, et ajouter le reste des grains entiers d'ail dans la sauce.

7-Laissez mijoter 1h à feu doux.

8-Ajuster l'assaisonnement sel et poivre selon votre convenance.

Bon appétit !

Pensez à réserver vos volailles Festives pour des Fêtes de fin d'année gourmandes !