

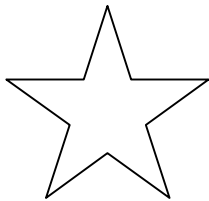
2007- 2008



Menu de Noël

Salade d'automne aux champignons

Roulades de bœuf aux pommes
Spätzlis
Choux de Bruxelles



Duo de marrons et ses oranges marinées



Salade d'automne aux champignons

Sauce vinaigrette :

3 cs huile de noix
3 cs vinaigre de framboises
½ cc moutarde
sel, poivre

Croûtons :

2 tranches de pain toast, coupées
en dés de 1 cm
beurre à rôtir

Salade :

150 g de mélange de doucettes,
feuilles de chêne, chicorée rouge...
100 g de chanterelles
100 g champignons de Paris bruns,
coupés en quatre
beurre pour rôtir

Préparation

Mélanger les ingrédients de la vinaigrette, assaisonner.
Dorer les croûtons au beurre.
Laver la salade, la fractionner à la main ou la couper en morceaux,
essorer.
Etuver brièvement les champignons, par portions, dans le beurre,
assaisonner.
Dresser sur des assiettes.
Garnir de champignons et de croûtons.
Verser la sauce sur la salade.
Servir immédiatement.

Roulades de bœuf aux pommes

120 g de lardons coupés en dés
2 pommes grossièrement râpées

Faire revenir le lard fumé dans une poêle sans matière grasse, ajouter les pommes, poursuivre la cuisson pendant environ 3 min, sortir le tout et laisser refroidir

8 tranches de bœuf dans le steak
½ cc sel
poivre du moulin

Assaisonner des 2 côté, répartir la farce aux pommes. Enrouler la viande en serrant bien et la fixer avec un cure-dents.

1 cs de farine

Mettre dans une assiette, passer les roulades

Beurre à rôtir

Chauffer dans une poêle et faire revenir 5 min les roulades, les sortir et les réserver.

Sauce :

3 dl de jus de pomme
3 cs de sucre
2 cs de vinaigre de pomme
2 cs de sauce de soja
1 pomme coupée en petits dés

Fouetter le jus de pomme et le sucre dans une casserole et laisser réduire de moitié en remuant de temps en temps. Retirer du feu, ajouter le vinaigre et la sauce de soja, porter à ébullition en remuant avec le fouet, assaisonner.

Réduire le feu, ajouter les dés de pomme et les roulades de viande, couvrir et laisser mijoter pendant 10 minutes.

Spätzlis

220 g de farine	déposer dans une terrine
30 g de semoule de blé dur	ajouter
½ cc de sel muscade	ajouter faire la fontaine
2 œufs 1 dl de lait 0,75 dl d'eau	délayer, verser dans la fontaine Mélanger pour obtenir une pâte lisse qui tombe en morceaux de la spatule, laisser reposer à couvert 30 minutes
2 l eau 2 cc sel	porter à ébullition assaisonner Faire passer la pâte dans une passoire à gros trous à l'aide d'une corne à pâtisserie dans l'eau bouillante. Cuisson 3 minutes Égoutter
40 g de beurre	Chauffer dans une poêle à frire et faire revenir les spätzlis quelques minutes

Minikouglofs aux marrons

60 g de beurre tourner en crème dans une terrine.

50 g sucre brut
1 p sel
1 œuf ajouter, travailler jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

60 g purée de marrons
60 g farine
½ cc poudre à lever incorporer, mélanger le tout. Répartir dans les moules en remplissant jusqu'à la moitié.

Cuisson : 18 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 C

1 dl jus de pomme chauffer, réduire de moitié et arroser les minikouglofs.

Crème de marrons

220 g purée de marrons
50 g sucre glace mélanger dans une terrine.

3 dl crème entière fouetter et incorporer délicatement.

Verser dans des petits verres à l'aide de la poche à douille. Parsemer de copeaux de chocolat et mettre au frais.