

PINTADE AU SAFRAN



Kergroas PLOVAN
02 98 54 34 86

Il vous faut :

- 1 pintade coupée en 8 morceaux
- 1 branche de céleri
- 1 carotte - 2 échalotes hachées
- 30 gr de beurre
- 10 cl de crème fraîche
- 50 cl de bouillon de volaille
- 1 dosette de safran 6 brins de ciboulette
- sel - poivre

Faites-y dorer les morceaux de pintade 5 minutes, salez et poivrez. Ajoutez les échalotes et laissez fondre légèrement 1 minute en remuant.

Couvrez de bouillon les morceaux de pintade et ajoutez la carotte et le céleri en tronçons. Laissez cuire à couvert 25 minutes sur feu moyen. Retirez la pintade de la cocotte.

Faites réduire le bouillon d'un tiers. Filtrez-le puis reversez-le dans la cocotte. Incorporez-y la crème et le safran. Mélangez, rectifiez l'assaisonnement et faites mijoter 10 minutes à feu doux.

Faites réchauffer la pintade dans la sauce. Servez sur un plat parsemé de ciboulette ciselée.

A servir avec du riz basmati ou des tagliatelles fraîches.

Bon appétit



PINTADON

aux raisins noirs et Cognac

Il vous faut : 1 pintadon
 2 belles grappes de raisins noirs
 1 verre de Cognac
 sel - poivre

Disposez le pintadon dans un plat allant au four. Salez et poivrez. Inutile de rajouter une matière grasse !
Enfournez le plat dans un four , Therm 5 - 150° environ 1 h 30.

Lavez le raisin et égrainez les grappes. Les mettre à macérer dans un ramequin de Cognac.

10 minutes avant la fin de cuisson, farcir le pintadon de la moitié des raisins, et disposez le reste autour de la volaille. Réenfournez 10 minutes.

Bon appétit et joyeuses fêtes !

POULARDE

champagne et langoustines



1 poularde fermière

1 bouteille de **champagne**

1 Kg de **langoustines**

500 gr de champignons de Paris frais

2 carottes - 1 poireau

1 oignon - 3 échalotes

40 cl de crème fluide

100 gr de beurre sel - poivre

6 personnes

prép. : 45 min

cuisson 1 h

- Emincez finement : carottes – poireau – oignon – échalotes.
- Dans une cocotte, faites dorer les morceaux de poularde, avec 30 g de beurre. Ajoutez les légumes émincés, salez-poivrez. Versez la moitié de la bouteille de champagne. Couvrez et laissez mijoter 30 Min.
- Pendant ce temps, cuire les langoustines. Décortiquez-les, en pensant en garder quelques-unes entières pour décorer le plat.
- Préparer les champignons : coupez-les en quatre et faites-les dorer à la poêle, avec 60 g de beurre. Salez, poivrez.
- Retirez les morceaux de poularde de la cocotte, portez vivement à ébullition jusqu'à complète évaporation du jus de cuisson. Versez le reste de champagne dans la cocotte, et laissez encore réduire de moitié, à gros bouillon. Ajoutez la crème fluide, et rectifiez l'assaisonnement. Laissez réduire jusqu'à ce que la sauce soit bien onctueuse. Ajoutez le beurre restant divisé en noisettes, mélangez.
- Disposez dans cette sauce, les morceaux de poularde, les langoustines et les champignons, et faites-les réchauffer tout doucement.

Servez bien chaud, accompagné de riz, et bien sûr de champagne !

Bon appétit et joyeuses fêtes !

CHAPON À LA FARCE DE FRUITS



Kergroas PLOVAN
02 98 54 34 86

1 chapon fermier (3Kg)

6 personnes

500 g de fruits moelleux (en sachet)

figues – abricots – raisins – pruneaux à mélanger selon vos goûts

40 cl de lambic ou un autre alcool

sel - poivre

cuisson : 3 h 30

- Mettre les fruits dans un saladier. Tiédir le lambic, et le verser sur les fruits. Ils doivent macérer pendant 2 heures au minimum
- Farcir le chapon de ces fruits (par l'arrière, sans défaire les pattes). En réserver, pour les mettre dans le plat à mi-cuisson
- Mettre le chapon dans un plat. Saler, poivrer. Faire rôtir le chapon Thermostat 7 (210 °), en le retournant de tous les cotés. Lorsqu'il est doré, arrosez-le de lambic et flambez. Baisser le thermostat à 6 (180 °) et laissez cuire encore 2 heures 30.
- Arrosez régulièrement le chapon avec la sauce du plat, pour éviter qu'il se dessèche. Et le couvrir si besoin d'une feuille d'aluminium.
- Présenter le chapon sur le plat de service, entouré de fruits

Bon appétit et joyeuses fêtes !

COQ AU RIESLING



1 coq fermier de 2,5K (découpé)

1 bouteille de **Riesling**

1 litre de bouillon de volaille

300 gr de champignons de Paris frais

1 petit verre de cognac

persil - laurier

2 gousses d'ail - 5 échalotes

5 c à soupe de farine

20 cl de crème fraîche épaisse

2 jaunes d'œufs - un peu de jus de citron

80 gr de beurre sel - poivre - muscade

6 personnes

prép. : 15 min

cuisson 2 h 30

● Dans une cocotte, faire bien dorer les morceaux de coq, avec le beurre. Saler-poivrer. Les mettre de côté.

● Mettre les champignons en lamelle dans la cocotte. Les faire cuire jusqu'à évaporation de leur eau. Faire dorer les échalotes émincées et l'ail écrasé. Ajouter le persil, saler, poivrer.

● Remettre les morceaux de coq. Verser dessus le cognac et flamber. Dès que les flammes sont éteintes, saupoudrer de farine, remuer. Verser le Riesling sur le coq en remuant et raclant le fond de la cocotte. Ajouter le bouillon de volaille, le laurier, sel, poivre et un peu de muscade. Laisser mijoter 2 heures.

● Retirer de la cocotte les morceaux de coq et les champignons, et les tenir au chaud dans un plat. Faire réduire le bouillon.

● Dans une jatte, mélanger la crème fraîche avec les jaunes d'œufs. Assaisonner. Y incorporer progressivement le bouillon. Verser le tout dans la cocotte.

● Disposer les morceaux de coq sur un plat de service et le napper de sauce.

Accompagné de pâtes fraîches, ce coq enchantera vos papilles !



Kergroas PLOVAN

02 98 54 34 86

auchampducoq@wanadoo.fr

Conseils de cuisson

Le POULET élevé AU CHAMP DU COQ a pris son temps pour grandir. A vous de lui consacrer un peu de temps pour le faire cuire :

Le mettre dans un plat allant au four ; le saler et poivrer ... et c'est tout !!!

L'enfourner thermostat 5 - 150 ° pendant 1 h 30 (pour un poulet de 1,8 K- 2K).

Il sera bien doré et vous allez l'adorer !

Prenez votre temps pour le déguster et bon appétit !



Kergroas PLOVAN

02 98 54 34 86

auchampducoq@wanadoo.fr

conseils pour réussir la cuisson de votre chapon

Le CHAPON élevé AU CHAMP DU COQ a pris son temps pour grandir.
A vous de lui consacrer un peu de temps pour le faire cuire :

Mettre dans un plat le chapon (préparé avec sa farce si vous le souhaitez).
Saler poivrer. Sans ajouter de matière grasse. Le gras du chapon suffit.

Enfourner le chapon à four froid - 150° - 180° (5-6) selon votre four

Temps approximatif de cuisson :
 Pour un chapon de 3 kg => 3 h 30
 3,5 kg => 4 h 00
 4 kg => 4 h 30

pour éviter qu'il dessèche

mettre dans le four un ramequin d'eau, pour humidifier l'air

arroser le chapon régulièrement avec le jus de la sauce

disposer d'une feuille d'aluminium sur la volaille en cours de cuisson