



X-Mas

Durée du high : 3 Heures

Pour 4 Accros

Level: 

Stuff

2 Cuisse de Dinde
5 Échalottes
2 Café expresso
200 gr Marron Cuits
2 Binjtes de Bretagne
50 cl Huile de Friture
2 Gousses d'Ail
1 CAS Miel

20 Oignons grelots
50 gr Beurre
10 cl Eau
50 gr Sucre
200 gr Cèpes
200 gr Morilles
4 Pains Libanais
5 cl Cognac

Cook

- I Préchauffer votre four à 150°. Ciseler finement les échalotes et hacher grossièrement quelques marrons. Dans une poêle chaude, Assaisonner et colorer vos cuisses de dinde de chaque côtés puis réserver dans un plat allant au four. Ajouter une noisette de beurre dans la poêle et faite suer vos échalotes avec vos marrons et l'ail haché. Déglacer au cognac et ajouter les expressos et le miel. Recouvrir les cuisses de dinde avec la préparation puis recouvrir le plat de papier aluminium. Laissez cuire à basse température 3h.
- II Éplucher les oignons grelots en les gardant entier, laver les champignons. Dans une petite casserole ajouter le beurre, l'eau, le sucre et les oignon grelots. Laisser cuire à feu doux afin de les glacer.
- III Couper les cèpes en 4 (tout dépend de la taille) et laisser les morilles entières. Dans une poêle fumante ajouter du beurre et faire sauter les champignons en les assaisonnant.
- IV Éplucher les pommes de terre, sans les laver, passer les à la mandoline afin d'avoir des filaments très fin. Cela nous permettras de réaliser nos pommes paille. Faire chauffer l'huile de friture. Une fois chaude déposer délicatement les filaments petit à petit pour qu'il ne colle pas entre eux. Puis les débarrasser dans une plaque avec du papier absorbant. Assaisonner.
- V Une fois cuites émietter les cuisses de dindes, elles doivent se détacher facilement de l'os. Passer le jus de cuisson au chinois étamines afin d'enlever la garniture. Puis faire réduire le jus de cuisson à feu doux afin d'avoir une texture sirupeuse. Rectifier l'assaisonnement.

FINISH
HIM

Dressage. Passer les pains libanais au four une minute à 180°. Ajouter au centre la dinde et saucer légèrement. D'un côté ajouter les oignons glacés, de l'autre quelques marrons. Par-dessus venez disposer les champignons sautés et recouvrir de quelques pommes de pailles. Rouler le tout et déguster !

History

La dinde fut ramenée par les colons espagnols. Son intérêt gastronomique fut reconnu en Europe vers 1570. Le nom dinde vient du fait que les premières dindes trouvées et ramenées en Europe ont été baptisées «poules d'Inde» par les espagnols croyant revenir de l'Inde. La première dinde servit lors d'un repas en France aurait eu lieu lors du banquet de noces de Charles IX en 1570. La première dinde à être mangée au cours d'un repas de Noël, aurait été à la table du souverain du Saint-Empire l'empereur Charles VII (1697 - 1745).