

Menu de fêtes

Je ne sais pas vous, mais moi, j'attends la période des fêtes de fin d'année avec une réelle impatience. J'aime tellement la magie qui tourne autour de Noël : les magasins décorés, les odeurs d'épices, le sapin qui embaume la maison, le plaisir de trouver des cadeaux et de faire de beaux emballages et le bonheur de passer de bons moments à table avec ceux qu'on aime. Oui, j'aime tout dans Noël...

Mais le plus gros casse-tête reste le repas. Quoi faire ? Comment s'organiser ? Comment faire plaisir à tout le monde et profiter de ceux qu'on aime au lieu de passer son temps en cuisine ? Alors, j'ai pensé à un menu de Noël très festif, très gourmand mais sans prise de tête grâce aux produits surgelés. Vous pouvez dès à présent acheter ces produits et les placer au congélateur jusqu'au moment de les cuisiner. Fini le stress des courses de dernières minutes. On commence par l'entrée avec des pépites de foie gras panées de pain d'épices. Vous allez voir, c'est très simple. On peut préparer à l'avance et cuire au dernier moment. À servir avec une bonne salade de mâche et un chutney de mangue ou à l'apéritif avec des pics.

Pour le plat, j'ai choisi une pintade farcie aux cèpes et aux bolets accompagnée de haricots verts, de marron et d'une sauce au marron.

Et pour le dessert, j'ai choisi un dessert glacé, bien plus apprécié après un repas copieux. La [bûche nougatine](#), caramel et crème brûlée.

Je vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année ! N'hésitez pas à me dire ce que vous avez concocté !

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>



Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>



[Imprimer](#)

Menu de fêtes

Auteur: Chef Nini

Pour 4 personnes

Ingredients

- **Les pépites de foie gras au pain d'épices**
- 2 sachets de [pépites de foie gras de canard cru](#)
- 4 tranches de pain d'épices
- 1 œuf
- La pintade farcie aux cèpes et bolets, haricots verts et sauce au marron.
- 1 [pintade farcie](#) aux cèpes et aux bolets
- 300 g de [haricots verts extra-fins](#)
- 350 g de [marrons entiers épluchés](#)
- 20 cl de crème liquide
- 1 oignon
- Sel, poivre

Instructions

1. **Les pépites de foie gras au pain d'épices**
2. - Mettez à décongeler les pépites de foie gras la veille au réfrigérateur.
3. - Coupez les tranches de pain d'épices en morceaux et mixez-les grossièrement.
4. - Faites chauffer une poêle sans matière grasse et faites torrifier le pain d'épices.
5. - Laissez-le refroidir complètement avant de le mixer finement en chapelure.
6. - Battez l'œuf en omelette.
7. - Trempez une seule face de chaque pépite de foie gras dans l'œuf, puis dans la chapelure.
8. - Salez, poivrez.
9. - Faites chauffer une poêle sans matière grasse, sur feu vif et faites cuire les pépites : côté sans chapelure en premier, puis côté chapelure. Les pépites doivent être dorées.
10. - Servez aussitôt avec de la mâche et un chutney de mangue ou en apéritif.
11. **Pour la pintade**
12. - Préparez la sauce : Portez une casserole d'eau salée à ébullition et plongez les marrons. Faites cuire 30 minutes.
13. - Emincez l'oignon et faites-le suer sur feu doux dans une poêle.
14. - Ajoutez 200 g de marrons cuits et la crème. Laissez cuire pendant 10 petites minutes.
15. - Mixez le tout. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Si la sauce vous semble trop épaisse, ajoutez un peu de crème liquide.
16. - Réservez la sauce et faites-la réchauffer au moment du service.

17. - Faites cuire la pintade comme indiquée sur le paquet.

18. - Faites cuire les haricots dans une casserole d'eau salée, le temps indiqué sur le paquet.



Conseil d'organisation :

La veille ou le matin pour le soir :

Préparer les pépites de foie gras avant cuisson et réserver au frais dans un film alimentaire. Préparer la sauce aux marrons et la réserver au frais. La faire réchauffer sur feu doux ou au micro-onde.

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

Au dernier moment :

Cuire les pépites.

Cuire la pintade.

Cuire les haricots verts.

Faire réchauffer la sauce.

Servir la bûche glacée.
