

# Des recettes pour les fêtes de fin d'année

## CARBONNADES DE BŒUF ET PURÉE AU OUD BRUGGE

### Ingrédients

600 g de carbonnades de bœuf, en morceaux de taille égale
1 oignon
200 g de champignons bruns
100 g de champignons des bois
800 g de pommes de terre
4 à 8 navets
5 g de cèpes séchés
1 c à s de purée de tomates
150 g de fromage Oud Brugge râpé
200 ml de crème
2 feuilles de laurier
4 dl de fond de bœuf
thym frais
4 noix de beurre
poivre et sel

### Méthode de travail

Faire fondre du beurre dans une cocotte et faire revenir la viande jusqu'à ce qu'elle soit dorée, en ne mettant pas de trop grandes quantités à la fois. Réserver la viande qui vient d'être cuite.

Couper l'oignon finement, le faire revenir avec un peu de beurre dans la cocotte, puis ajouter la viande. Saler, poivrer et ajouter du laurier.

Mouiller avec un peu de fond de bœuf chaud et ajouter la purée de tomate et les cèpes. Bien mélanger. Couvrir la cocotte et laisser mijoter pendant 1 à 2 heures à petit feu ou jusqu'à ce que la viande se détache bien.

Cuire les pommes de terre pour la purée ( $\pm$  20 minutes) dans de l'eau salée. Les égoutter et les écraser avec un presse-purée. Ajouter 1 noix de beurre, la crème et le fromage Oud Brugge et bien mélanger. Assaisonner avec du poivre et une pincée de sel. Réserver au chaud.

Cuire les navets à l'étuvée jusqu'à ce qu'ils soient al dente puis ajouter une noix de beurre. Assaisonner avec du thym frais, du poivre et du sel.

Faire fondre une noix de beurre dans une poêle antiadhésive et y faire revenir les champignons pendant 3 à 4 min.

Servir une bonne louche de purée sur une assiette, ajouter les carbonnades par-dessus et terminer avec les champignons et les navets.



## LIÈVRE DE CHEZ NOUS



Photo : Heikki Verdurme

### Ingrédients

4 râbles de lièvre  
 30 g de beurre pour faire mijoter les carcasses  
 30 g de beurre pour monter la sauce  
 30 g de beurre pour cuire les filets de lièvre  
 2 dl de vin rouge  
 1 oignon  
 1 clou de girofle  
 1 feuille de laurier  
 1 branche de thym  
 1 gousse d'ail  
 2 c à s d'airelles  
 50 ml d'eau + 50 g de sucre  
 2 dl de fond de veau  
 100 g de graisse d'oie  
 6 pommes de terre de taille moyenne  
 poivre moulu et sel  
 ¼ kg de choux de Bruxelles

### Méthode de travail

Lever les filets du râble.  
 Faire mijoter les carcasses dans un peu de beurre et déglacer avec le vin rouge. Ajouter l'oignon émincé, le clou de girofle, le thym, le laurier et l'ail émincé. Mouiller avec le fond de veau. Laisser le tout mijoter pendant 1 heure.  
 Tamiser le mélange. Poivrer et saler la sauce et la monter au beurre froid.  
 Éplucher les pommes de terre, les couper en tranches égales de ± 2 cm et en enlever de petits cercles. Placer le tout dans un plat allant au four et y verser la graisse d'oie fondue. Poivrer et saler. Cuire les pommes de terre pendant 25 min. au four (200 °C).  
 Mettre l'eau et le sucre dans un petit poêlon et y cuire les airelles pendant 10 min.  
 Nettoyer les choux de Bruxelles, détacher les petites feuilles

et les blanchir brièvement dans l'eau bouillante. Les sortir de l'eau et les plonger dans l'eau glacée pour qu'elles restent bien vertes.

Faire brunir une noix de beurre et y cuire les filets jusqu'à ce qu'ils soient bien bruns, poivrer et saler. Poursuivre la cuisson, 1 ½ min. de chaque côté.

Enlever les filets de la poêle et les garder au chaud sous une feuille de papier alu.

Dresser les filets sur l'assiette. Disposer les pommes de terre à côté, avec les feuilles de choux de Bruxelles farcies d'airelles. Terminer avec la sauce.

## CAILLES AUX TOPINAMBOURS



Photo : Heikki Verdurme

### Ingrédients

4 cailles  
 50 g de beurre  
 4 branches de thym  
 1 c à c d'épices pour poulet  
 1 pointe de couteau de sel de céleri  
 200 g de petits pois  
 4 c à s d'huile d'olive  
 5 carottes  
 300 g de topinambours  
 2 dl de fond de veau  
 2 c à s de verveine citronnelle (ou thym citron)  
 ¼ de céleri rave  
 1 gousse d'ail  
 2 dl ½ de lait  
 2 dl de bouillon de poule  
 poivre et sel

### Méthode de travail

Pour la crème de céleri, éplucher le céleri rave, le couper en morceaux et le cuire dans le lait avec l'ail pelé pendant 15

min. Mixer jusqu'à obtention d'une crème, poivrer et saler. Pour la crème de carottes, gratter les carottes, les couper en morceaux, les cuire dans le bouillon de poule. Verser le liquide et faire une purée, poivrer et saler.

Blanchir brièvement les petits pois et les faire chauffer dans 2 c à s d'huile d'olive, poivrer et saler.

Éplucher les topinambours et les tailler en brunoise. Blanchir brièvement et cuire dans 2 c à s d'huile d'olive, poivrer et saler.

Laisser le beurre prendre une couleur noisette et y faire revenir les cailles de tous côtés. Assaisonner avec les épices pour poulet et le sel de céleri.

Les enlever de la poêle et les disposer dans un plat allant au four. Ajouter quelques branches de thym et poursuivre la cuisson des cailles au four pendant 10 min. à 200°C, enlever du four et laisser reposer sous une feuille de papier alu.

Déglacer la poêle avec le fond de veau et la verveine citronnelle (ou le thym citron). Laisser réduire le fond, saler et poivrer.

Découper les cailles (poitrine et cuisses). Tracer un trait de crème de céleri sur l'assiette. Y disposer les petits morceaux de caille avec entre les morceaux la crème de carottes. Garnir avec les petits pois et les cubes de topinambour. Servir la sauce à part.

## RAGOÛT DE FAON AUX SALSIFIS ET AIRELLES



Photo : Heikki Verdurme

### Ingrédients

1,5 kg de viande de faon à braiser  
50 g de beurre  
2 carottes  
1 oignon  
1 branche de céleri  
2 gousses d'ail

2 feuilles de laurier  
2 branches de thym  
40 g de chocolat fondant  
1 dl de fond de veau  
1 dl de vin rouge  
1 c à s de moutarde en grains  
2 c à s de confiture d'airelles  
½ kg d'airelles  
250 g de sucre  
½ kg de salsifis  
2 c à s de vinaigre  
1 dl de crème fraîche  
½ c à s de moutarde  
poivre et sel

### Méthode de travail

Laisser le beurre prendre une couleur noisette et y faire revenir la viande de tous côtés, poivrer et saler.

Couper les carottes en rondelles et ajouter. Couper l'oignon en gros morceaux et ajouter. Couper le céleri en rondelles et ajouter. Ajouter l'ail pelé et émincé, puis le laurier et le thym. Déglacer avec le fond de veau et le vin rouge. Ajouter la moutarde en grains.

Couvrir la casserole et mettre au four, 2 heures à 150°C, remuer de temps en temps. Ajouter en fin de cuisson le chocolat et la confiture d'airelles.

Cuire les airelles avec le sucre pendant une dizaine de minutes.

Nettoyer et éplucher les salsifis. Porter à ébullition une bonne quantité d'eau avec 2 c à s de vinaigre. Couper les salsifis en fines lanières avec un couteau économe et les cuire ± 2 min. dans l'eau vinaigrée. Verser l'eau.

Faire chauffer la crème fraîche et y ajouter les lanières de salsifis, avec la moutarde. Laisser mijoter ± 3 min. Poivrer et saler.

Servir le ragoût dans un ramequin individuel, avec les airelles et les salsifis.

## PINTADE AU CITRON ET PETITES POMMES DE TERRE AU ROMARIN

### Ingrédients

4 cuisses de pintade  
2 citrons  
2 oignons blancs doux  
2 gousses d'ail  
1 kg de betteraves  
2 carottes  
1 feuille de laurier  
2 clous de girofle  
4 cuill. de sucre semoule  
1 l de fond de volaille  
3 dl de vin blanc  
800 g de pommes de terre à chair ferme  
1 bouquet de romarin  
1 dl d'huile d'olive  
poivre et sel



Photo : Heikki Verdurme

### Méthode de travail

Chauffer l'huile d'olive dans une casserole et y faire revenir les cuisses de pintade.

Casser les feuilles de laurier en deux (pour avoir plus de goût) et les ajouter.

Nettoyer les betteraves, les carottes et les oignons et les couper en parts égales. Émincer l'ail. Ajouter les légumes aux cuisses, ainsi que toutes les épices. Saupoudrer le tout de sucre et déglacer avec le vin blanc et le bouillon. Poivrer et saler.

Couper les citrons en 4 et les ajouter. Cuire les cuisses à couvert et à feu modéré.

Quand elles sont cuites à point, les enlever du liquide de cuisson avec les légumes. Cuire le liquide jusqu'à épaisseur de sauce.

Éplucher les pommes de terre et les couper en quartiers ou en tranches.

Préchauffer le four à 220°C. Mettre les pommes de terre dans un plat allant au four, asperger d'huile d'olive et saupoudrer de romarin haché. Cuire les pommes de terre 25 min. dans un four à 220°C. Poivrer et saler et remuer régulièrement.

Servir les cuisses avec la sauce et les légumes et terminer avec les petites pommes de terre au romarin.

## FILET DE RÂBLE DE LIÈVRE ET SAUCE AUX FIGUES

### Ingrédients

½ chou vert

2 échalotes

1 gousse d'ail

20 + 50 g de beurre

poivre et sel

4 petits (ou 2 grands) filets de râble de lièvre

50 g de champignons séchés

50 g de panko ou de chapelure

Pour la sauce :

4 figues mûres

1 dl de porto rouge

3 dl de fond de gibier

3 grains de poivre noir écrasés

1 c à s de café fort

30 g de beurre froid

poivre et sel

### Méthode de travail

Couper les figues en morceaux et les mettre dans une cocotte avec le porto. Laisser mijoter à feu doux pendant 10 min.

Ajouter le fond de gibier et les grains de poivre noir, et poursuivre la cuisson 30 min. à feu doux. Ajouter le café et laisser le tout infuser hors du feu.

Mixer ensuite la sauce au blender. Mélanger ensuite le beurre froid en petits morceaux à la sauce, poivrer et saler.

Nettoyer le chou vert et le couper en fines lamelles. Émincer les échalotes et l'ail et les faire revenir dans 20 g de beurre.

Ajouter les lamelles de chou et les cuire en remuant. Poivrer et saler. Laisser cuire une dizaine de minutes.

Poivrer et saler les filets des 2 côtés (tâchez que la viande ait été 1 h à température ambiante). Mixer la panko avec les champignons séchés dans un blender, jusqu'à obtention d'une poudre, et en frotter les filets des 2 côtés.

Laisser 50 g de beurre prendre une couleur noisette et y faire revenir les filets jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Mettre la casserole pendant ± 5 min. dans un four préchauffé à 200°C (attention à la taille des filets : au plus petits et fins, au plus courts sera la durée de cuisson !) Enlever les filets et laisser reposer à couvert.

Mettre un peu de sauce sur une assiette, disposer le chou vert dessus et terminer avec les filets de lièvre.



Photo : Heikki Verdurme