

## PRODUITS DE SAISON

Par Bernard Fournier.

Fiche 2 - Décembre 2012



### LES VOLAILLES STARS DE LA FETE

L'excellente qualité des volailles fermières Label Rouge permet de servir une belle et bonne volaille sans se ruiner.

Ce label garantit des volailles issues de souches rustiques sélectionnées à croissance lente qui vivent en plein air et dans les poulaillers où elles bénéficient d'un espace individuel raisonnable et de lumière naturelle. Leur durée d'élevage est plus longue que celle d'une volaille standard. Elles sont nourries à 100% de végétaux.

Le chapon et le chapon de pintade fermier Label Rouge sont des mâles castrés, élevés pendant 5 mois au moins.

La dinde et l'oie fermières Label Rouge sont élevées pendant au moins 4 mois. (Pour info, le poulet standard est élevé de 35 à 40 jours).

Le chapon qui n'eut pas le loisir de rester coq, développe une musculature moins ferme et un gras bien plus enrobant qui donne dans l'assiette une viande goûteuse et moelleuse.

**Conseil cuisine :** Si votre volaille est achetée sous film, déballez-la et roulez-la dans un torchon et conservez au réfrigérateur (Pensez à noter la date limite de consommation).

Si vous décidez de farcir votre volaille, refermez l'ouverture en la cousant ou en maintenant fermé avec des piques en bois ou un morceau de papier d'aluminium. Le chapon doit cuire 3h – Thermostat 185°.

#### **Farce conseillée:**

Foies de volaille, petits boudins blancs, cerneaux de noix, épices, 1 petit suisse (pour lier)

Faire sauter les foies de volaille à la poêle 3 minutes. Y incorporer les boudins blancs avec quelques cerneaux de noix concassés, un petit suisse, sel poivre et cumin.

Mélanger le tout et en farcir votre volaille.

Facultatif - ajouter quelques marrons étuvés ou mi-cuits - BON APPETIT



## LES HUITRES

Charnues et iodées, elles jouent les stars des repas de fête.

Déjà nos ancêtres mangeaient des huitres comme en témoignent des coquilles retrouvées dans des grottes préhistoriques.

Les romains accompagnaient les huitres de sauce Garum.

Balzac pouvait en manger dix douzaines d'affilé et Alexandre Dumas raffolait des huitres en omelette.

Aujourd'hui, les différents crus d'huitres permettent de panacher les goûts et les saveurs en fonction du terroir et du mode de production. Marennes raffinées, Bretonnes iodées, Normandes plus douces.

Plus confidentielles, les huitres de Bouzigues et celles du bassin d'Arcachon.

Une idée pour un plateau de fête : mélanger les provenances et glisser quelques plates parmi les creuses, de préférence sur un lit d'algues plutôt que de glace qui paralyse les saveurs avec citron, vinaigre d'échalote ou mieux un tour de moulin à poivre.

Bien les choisir :

Tout est sur la bourriche : la date d'expédition qui ne doit pas excéder dix jours avant l'achat, la provenance et le calibre – plus il est petit, plus l'huitre est grosse.

Pour les recettes cuisinées, préférez les grosses calibre 1 ou 2 et plus charnues : Spéciales ou huitres d'Isigny.

## HUITRES A LA PUREE DE CRESSON CHANTILLY RAIFORT

Pour 6 personnes : Ingrédients

36 huitres spéciales n°2 - 1 botte de cresson - 20cl de crème liquide - 1 cuillère à soupe de raifort  
- 2 feuilles de gélatine - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive - sel - poivre- gros sel

- . Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
  - . Ouvrez les huitres, détachez les mollusques, filtrez le jus dans une passoire fine et réservez.
  - . Nettoyez les coquilles et posez les dans un plat recouvert d'un lit de gros sel.
  - . Lavez la botte de cresson, éliminez les queues, plongez 1' dans une casserole d'eau bouillante salée puis bien égoutter. Mixez avec l'huile d'olive
  - . Versez le jus d'huitre dans une casserole et portez à ébullition.
  - . Essorez les feuilles de gélatine entre vos mains et diluez-les dans le jus chaud en fouettant – Laissez tiédir.
  - . Tapissez de purée de cresson le fond de chaque coquille, posez 1 huitre et couvrez de jus à la gélatine. Laissez prendre 2 heures au réfrigérateur.
  - . Passé ce temps, montez la crème froide en chantilly. Ajoutez le raifort à la fin et déposez une pointe de chantilly sur les huitres. Servez immédiatement.
- Accompagnez en vin d'un Sancerre Blanc ou Pouilly Fumé.