



Faites-le vous-même !

Le Muséum de Toulouse
vous propose un menu
pour les fêtes de fin d'année.

« Noël reste un jour magique pour une cuisinière, un cuisinier ou une maîtresse de maison, car c'est l'occasion de faire plaisir aux êtres qui nous sont chers. Peu importe que les produits soient de luxe ou modestes, seul l'acte d'amour est important. Celui qui aime faire la cuisine éprouve un bonheur immense à offrir un peu de son temps pour régaler ses proches. »

Gérard Garrigues, chef du restaurant le Moaï



SALADE EXOTIQUE DE FRUIT DE MER EN COQUE DE MARACUJA GÉANTE

Pour 4 personnes :

4 maracujas géantes (fruit de la passion)

8 belles gambas cuites

12 huîtres n° 3

400 gr de coque fraîche

400 gr de moules fraîches

1 mangue verte des philippines (légume)

1 branche de céleri

1 pamplemousse rose

5 branches de coriandre fraîche

5 cl de sauce soja

5 cl d'huile de sésame légère

Jus de 1 citron

Ouvrir en deux parties égales les maracujas et récupérer la pulpe.

Découper en petits dés la mangue verte, le céleri et la chair du pamplemousse.

Effeuillez les feuilles de coriandre.

Préparer une sauce avec le soja, le jus de maracuja et l'huile de sésame.

Ouvrir les huîtres (au micro onde 1 minute).

Mettre le jus d'huître dans la sauce.

Ouvrir les coques et les moules avec 1 jus de citron, verser le jus dans la sauce après l'avoir filtrée pour supprimer le sable.

Répartir les fruits de mer dans les coques de maracuja, ajouter les légumes et les feuilles de coriandre, arroser de sauce sur 4 assiettes.

POITRINE DE CHAPON LAQUÉE, GALETTE DE MARRON, RÉMOULADE CHAUDE DE LÉGUMES ANCIENS

Pour 4 personnes :

2 filets de chapon

Glaçage :

50 gr de graisse
de chapon
50 gr de sucre
50 gr de viandox
au jus de rôti
1 dl de vin blanc
2 cuillères à soupe de jus
de betterave réduit
1 gousse d'ail haché

Crêpe :

75 gr de farine
50 gr de farine
de châtaigne BIO
1 verre de bière
10 cl de lait
10 cl de crème
1 pince de sel
30 gr de beurre fondu

Garniture :

1 betterave cuite
4 topinambours
1 carotte violette
2 panais
100 gr de crosne bien
frais
4 bulbes de cerfeuil

Saler et poivrer les filets de chapon.
Les rouler dans du papier film, bien serré.
Mettre à cuire 20 minutes à la vapeur, réserver

Préparer la pâte à crêpe :
pour cela mélanger les farines, le sel, ajouter les œufs,
puis la bière, le lait, la crème, bien mélanger, enfin le
beurre fondu, laisser reposer 2 heures

Eplucher, puis tailler tous les légumes en julienne
(bâtonnets fins de 5 cm)

Préparer le glaçage :

Faire un caramel avec la graisse de chapon + le sucre.
Quand celui-ci est coloré, ajouter l'ail, puis la viandox,
puis le vin blanc. Laisser réduire un peu, réserver.
Blanchir (c'est-à-dire faire bouillir) la julienne de
betterave, refroidir.
Faire réduire presque à nu l'eau de cuisson.
Ajouter celle-ci au glaçage

Retirer les filets du papier film.
Ajouter le jus d'exsuda dans le glaçage.
Allume le four, position grill.

Badigeonner la peau du chapon, puis passer sous le grill
3 minutes, refaire cette opération jusqu'à bien gluer la
peau. Réserver au chaud jusqu'au repos (au maximum
90° C dans le four).

Cuire 4 belles crêpes .

Faire sauter rapidement la julienne de légumes au
beurre, saler, poivrer, en farcir les crêpes, les rouler et
dresser sur assiette

Emincer les filets, dressés aussi sur assiette en éventail,
accompagner du jus récupéré pendant le glaçage



BÛCHE VERMILLON AUX CHAUDES SENTEURS ET COULEURS OCCITANES

250 g de Piquillos
(petits piments basque en conserve)
250 g de framboises surgelées
100 g de sucre cristallisé
30 g de tapioca
1 gousse de vanille
250 cl d'eau + 400 g sucre

Crème Brulée :

8 jaunes d'œuf
+ 150 g de sucre
¼ l de lait
¼ l de crème liquide
1 prise de safran
1 cuillère à soupe d'anis vert
1 bouchon de fleur d'oranger

Faire bouillir la crème et le lait , ajouter l'anis vert, le safran, la fleur d'oranger, laisser infuser 30 min.

Mélanger les jaunes d'œuf et le sucre.
Filtrer le lait et la crème sur les jaunes.

Verser le tout dans des verrines ou des verres
« Bodega ».

Cuire au four à 100° au bain marie environ 1 heure.
Laisser refroidir.

Ouvrir les piquillos en deux, les rincer, les étaler sur des papiers sulfurisés.

Préparer un sirop avec le sucre et l'eau, cuire 2 minutes, badigeonner les poivrons et passer au four 5 minutes, retirer, réserver.

Faire cuire les framboises avec le sucre, la vanille et le tapioca pendant 20 minutes, laisser refroidir.

Étaler cette marmelade sur les poivrons, rouler en bûche, faire prendre au frais, puis tailler des rondelles.

Disposer sur les verrines de crème.

Verser dessus le restant de sirop (comme une loupe).

Bon appétit et joyeuses fêtes !

www.museum.toulouse.fr

