Cuisine de salon : aînés, restez jeunes en réveillant le Réveillon

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **22 (1992)**

Heft 12

PDF erstellt am: **05.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Aînés, restez jeunes en réveillant le Réveillon

Cuisine de saison

Paul Vincent

Le réalisme de notre époque, hantée par le rendement et les illusions du plaisir, transforme les fêtes religieuses en kermesses païennes. Le pain de la communion de Noël cède peu à peu la place à une véritable débauche de crème et de chocolat.

Le réveillon religieux rend un culte à la goinfrerie. C'est une avalanche de foie gras, de saumon fumé, de caviar, de mayonnaise qui envahit tout. La crèche devient une auberge. Quitte à passer les fêtes entre les migraines et les indigestions.

Pourtant, que l'on soit du second ou du troisième âge, on peut «réveiller le réveillon»: en lui gardant le symbole du rituel mais aussi le principe d'une gastronomie savoureuse, mais légère. En oubliant les brumes de la saison avec la cuisine à la vapeur.

La dinde truffée au flan de marrons et sauce au jus de truffes n'est plus lourde quand elle est cuite à la vapeur selon l'un des plus grands chefs français, Jacques Manière, patron du Pactole et du Dodin-Bouffant à Paris qui explore depuis plus de vingt ans les ressources de la cuisson à la vapeur. La dinde se prépare en quatre actes, comme une pièce classique de la gastronomie du jour de l'an: la dinde, la farce, les flans de marrons, la sauce au jus de truffes.

Il faut prévoir, pour 8 convives, une dinde de 3 kilos, un poireau, une carotte, un oignon, un bouquet garni, du sel, du poivre.

Pour la farce, il faut préparer un bol de mie de pain rassis émiettée, le foie et le gésier, un verre de madère, 250 g de chair à saucisses, 1 cuillerée à soupe d'échalottes hachées, 3 cuillerées à soupe de crème fraîche, 20 g de beurre, une boîte de truffes, sel et poivre et bien sûr, un moule à soufflé.

Pour les flans de marrons, il faut rassembler une boîte 4/4 de purée de marrons au naturel, 3 cuillerées à soupe de crème fraîche, 40 g de beurre 4 oeufs, 90 g de raisins secs, 2 cuillerées à soupe de marc, sel, poivre.

Pour la sauce au jus de truffes, il faut envisager 4 cuillerées à soupe de crème double, 1 verre à madère de champagne, 1 cuillerée à café d'échalottes hachées, 250 g de beurre, le jus de la boîte de truffes, sel, poivre.

Placez sur un compartiment perforé de l'ustensile à vapeur poireau, carotte, oignon, bouquet garni, pattes, ailerons cou et de la volaille.

Mettez les raisins secs à macérer dans le marc.

Préparez la farce. Farcissez la dinde et cousez l'orifice. Placez la volaille farcie dans le compartiment perforé sur le lit de légumes et commencez la cuisson: 1 h 30 couvercle fermé, 30 minutes couvercle entr'ouvert.

Pour obtenir les flans de marrons, mélangez la purée de marrons aux oeufs battus et à la crème fraîche, sans oublier les raisins secs une fois égouttés. Salez et poivrez. Beurrez bien un moule à soufflé. Confiez-lui la purée. Habillez-le d'une feuille de papier d'aluminium et faites cuire une heure à la vapeur dans le second compartiment perforé en vérifiant le niveau d'eau dans le compartiment inférieur. Faites la sauce au jus de truffe 15 minutes avant de servir: étuvez 3 minutes au beurre la cuillerée à café d'échalottes en casserole, ajoutez le champagne, salez, poivrer, réduisez jusqu'au seuil de l'assèchement. Ajoutez la crème, en la faisant réduire à plein feu d'un tiers. Versez le jus de truffes, puis le beurre coupé en morceaux dans la crème bouillante et fouettez jusqu'à l'absorption du beurre et reprise de l'ébullition. Passez enfin la sauce à la passoire fine et maintenez-la au chaud le temps de dresser le plat.

Pour servir, 3 opérations: démoulez le flan et découpez-le en 8 portions. Découpez la dinde et la farce en alternant les morceaux sur le plat de service chaud. Nappez le flan avec la sauce au jus de truffes et servez le reste de la sauce en saucière chaude. La dinde est prête à faire le Réveillon en votre compagnie.

La cuisson à la vapeur de la dinde demande 3 litres d'eau dans le compartiment inférieur et de l'eau bouillante à rajouter en fin de cuisson.

La dinde truffée peut s'accompagner dignement d'une charlotte aux pommes, avec une cuisson d'une heure et demie, 3 litres d'eau dans le compartiment intérieur. Pelez 500 g de pommes calvilles. Emiettez 500 g de mie de pain brioché. Posez dans un moule bien beurré une couche de tranches de pommes de 3 centimètres, une couche de sucre, une couche de pain et ainsi de suite jusqu'au bord de l'ustensile. Faites fondre 125 g de beurre. Versez-le dans le moule. Couvrez-le avec un papier d'aluminium et faites cuire une heure et demie. Laissez tiédir pour démouler et placez au réfrigérateur.

La charlotte s'accompagne d'une saucière de confiture d'abricots. Avec elle, vous resterez en éveil au Réveillon. ■