



## ***Mon menu de Noël ou comment s'en mettre trop sur les épaules***

[RECETTES](#) - [NOËL](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12

---

TEMPS DE PRÉPARATION :

---

TEMPS DE CUISSON :

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: AVANCÉ

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

### **Ingrédients pour les poitrines de dinde farcies aux pommes :**

- 2 poitrines de dinde, désossée avec la peau 2 c. à soupe (25 ml) huile de pépins de raisins pure à 100% PC®
- 100 g champignons sauvages du Québec en tranches (russules, cèpes chanterelles, etc.)
- Sel et poivre
- 1 tasse (250 ml) pain brioche PC®, coupé en petits dés
- ¼ tasse (50 ml) cidre de glace + 2 tasses (500 ml)
- 400 g porc haché Simplement bon PC®
- 2 c. à soupe (25 ml) gelée de vin oignon et cabernet PC® Collection Noire
- 1/3 tasse (75 ml) noisettes grillées, grossièrement hachées
- 150 g foie gras au torchon, divisé, en dés
- 150 g fromage cheddar 5 ans PC®, râpé
- 6 pommes Cortland, 2 pelées et coupées en dés finement et 4 tranchées épaisses
- ¼ c. à thé (1 ml) muscade fraîchement râpée
- ¼ c. à thé (1 ml) clou de girofle
- 1 oeuf
- 6 c. à soupe (90 ml) beurre de culture à la Normande non salé PC® Collection Noire, ramolli

### **Ingrédients pour le gratin dauphinois à la courge musquée et au bacon :**

- 6 tranches de Bacon fumé naturellement PC, coupé sur la largeur en morceaux de 1 cm (½ po)

- 375 ml (1 ½ tasse) de chapelure panko
- 2 oignons, hachés finement
- 2 gousses d'ail, hachées très finement
- 250 ml (1 tasse) de crème à fouetter 35 %
- 250 ml (1 tasse) de Bouillon de poulet PC Menu bleu
- 5 ml (1 c. à thé) de thym frais, haché
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 2 ml (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
- 1 kg (2 lb) de pommes de terre Yukon Gold (environ 4 grosses), pelées et tranchées sur la largeur en rondelles de 3 mm (1/8 po) d'épaisseur
- 1 emb. (750 g) de Courge musquée en dés PC surgelée
- 250 ml (1 tasse) de Fromage cheddar canadien vieilli 5 ans PC râpé
- 250 ml (1 tasse) de Fromage mozzarella PC râpé

### **Ingédients pour le pouding à la brioche :**

- 1 miche de Brioche PC, en cubes de 2,5 cm (1 po)
- 8 gros œufs
- 300 ml (1 ¼ tasse) de lait homogénéisé
- 250 ml (1 tasse) de crème à fouetter 35 %
- 125 ml (½ tasse) de sucre
- 50 ml (¼ tasse) de cassonade
- 15 ml (1 c. à soupe) de zeste d'orange, râpé
- 50 ml (¼ tasse) de jus d'orange frais
- 15 ml (1 c. à soupe) de liqueur d'orange
- 5 ml (1 c. à thé) d'Extrait de vanille pur PC
- 2 ml (½ c. à thé) chacun de cannelle et de sel
- 1 emb. (100 g) de Chocolat noir avec écorce d'orange confite PC, haché finement
- 25 ml (2 c. à soupe) de Marmelade pure orange PC

## **Préparation**

---

### **Marche à suivre pour les poitrines de dinde farcies aux pommes:**

1. Placer la dinde sur une surface de travail. À l'aide d'un couteau, suivre la cage thoracique et retirer doucement la viande de l'os en suivant la poitrine de la dinde, de l'aile à la cuisse. Couper les ligaments sans enlever les ailes et les cuisses du reste de la viande et de la peau. Continuer à couper la poitrine le long de la cage thoracique jusqu'au bréchet, en faisant attention de ne pas couper la peau. Vous aurez une demi-poitrine de dinde.
2. Préchauffer le four à 425°F (220°C). Dans une poêle à frire, chauffer l'huile de pépins de raisins à feu élevé. Ajouter les champignons sauvages et cuire 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que ceux-ci soient dorés. Assaisonner avec du sel et du poivre. Retirer du feu; réserver pour refroidir.
3. Placer les cubes de brioche dans un bol. Verser ¼ tasse de cidre de glace sur la brioche. Laisser reposer durant 10 minutes. Réserver.
4. Dans un bol, ajouter le porc haché, la gelée de vin, les noisettes, 100 g de foie gras, le fromage, les pommes en dés, la muscade, les clous de girofles, la brioche et l'œuf. Assaisonner avec sel et poivre. Bien mélanger. Dans une poêle à frire, cuire 2 cuillères à table de farce et goûter. Ajuster l'assaisonnement au besoin.
5. À l'aide de vos doigts, enlever la peau de la poitrine de dinde, en vous assurant de ne pas déchirer ou percer la peau. Mettre de côté. Placer la poitrine sur une planche à découper. À l'aide d'un couteau, faire une coupe papillon, en tranchant la poitrine sans aller jusqu'au bout. Placer les poitrines entre deux feuilles de pellicule plastique. À l'aide d'un attendrisseur de viande ou d'un rouleau à pâtisserie, piler la viande.
6. Assaisonner avec sel et poivre et placer la farce au centre de la poitrine. Tout en conservant la farce à l'intérieur, rouler la poitrine doucement.
7. Dans un bol, mélanger le beurre ramolli et le reste du foie gras (50 g). Ensuite, placer le mélange sur la poitrine de dinde farcie. Couvrir la dinde avec la peau réservée plus tôt. À l'aide d'une ficelle, sécuriser le tout. Assaisonner avec sel et poivre.
8. Placer les tranches de pommes dans un plat allant au four. Poser la dinde sur les pommes. Verser 2 tasses de cidre de glace et 1 tasse d'eau au fond du plat. Cuire et réduire la température à 325°F (160°C). Continuer la cuisson jusqu'à ce que la dinde atteigne une température interne de 160°F (71°C), tout en s'assurant d'arroser la dinde avec le liquide de cuisson toutes les 20 minutes.
9. Lorsque la dinde est prête, la sortir du four et la couvrir de papier d'aluminium. Laisser reposer pendant au moins 20 minutes avant de la trancher. En attendant, mettre de côté les tranches de pommes et la sauce. Filtrer le gras de la sauce et la réduire pendant plusieurs minutes.

**Marche à suivre pour le gratin dauphinois à la courge musquée et au bacon :**

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).
2. Chauffer une grande casserole à feu moyen. Ajouter le bacon et cuire, en remuant de temps à autre, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant. À l'aide d'une cuillère trouée, transférer le bacon dans un grand bol. Transférer le gras de bacon dans un petit bol. Ajouter la chapelure dans le bol avec le bacon. Arroser de 15 ml (1 c. à soupe) de gras de bacon et remuer pour enrober. Réserver.
3. Chauffer 15 ml (1 c. à soupe) de gras de bacon dans la même casserole à feu moyen. Ajouter les oignons et l'ail. Cuire, en remuant de temps à autre, de 5 à 6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient attendris et légèrement dorés. Ajouter la crème, le bouillon, le thym, le sel et le poivre. Cuire, en remuant et en raclant les sucs au fond de la casserole, pendant 1 minute.
4. Ajouter les pommes de terre. Remuer délicatement et augmenter à feu moyen-vif. Porter à ébullition et réduire à feu moyen-doux. Couvrir et cuire les pommes de terre de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tout juste tendres, mais encore légèrement fermes.
5. Étaler la moitié de la courge surgelée dans le fond d'un plat de cuisson en verre de (33 x 23 cm) graissé. À l'aide d'une cuillère trouée, transférer la moitié des pommes de terre dans le plat de cuisson, en les étalant uniformément sur la courge. Parsemer avec la moitié chacun du cheddar et de la mozzarella. Couvrir avec le reste de la courge surgelée et des pommes de terre, en les étalant uniformément. Verser la préparation de crème sur le dessus et parsemer du reste de cheddar et de mozzarella. Parsemer de la préparation de bacon. Graisser le dessous d'une feuille de papier d'aluminium et en couvrir le plat de cuisson, côté graissé vers le bas.
6. Cuire au four de 60 à 65 minutes ou jusqu'à ce que le gratin soit bien chaud et que le pourtour soit bouillonnant. Découvrir et cuire de 5 à 6 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Laisser reposer pendant 5 minutes.

### **Marche à suivre pour le pouding à la brioche :**

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Étaler les cubes de brioche sur une grande plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Cuire au four, en les retournant une fois, pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
2. Pendant ce temps, fouetter les œufs, le lait, la crème, le sucre, la cassonade, le zeste d'orange, le jus d'orange, la liqueur d'orange, la vanille, la cannelle et le sel dans un grand bol jusqu'à ce que les ingrédients soient bien combinés.
3. Étaler le tiers de la brioche au fond d'un plat de cuisson de 2,25 l (9 tasses). Parsemer du tiers du chocolat. Répéter les étages deux fois avec le reste de la brioche et du chocolat. Verser la préparation d'œufs sur le dessus, en pressant délicatement sur la préparation de brioche pour

l'humecter.

4. Couvrir de papier d'aluminium et cuire au four pendant 35 minutes. Découvrir et poursuivre la cuisson de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le pouding au pain soit gonflé et bien doré et que le centre soit cuit, en couvrant à nouveau de papier d'aluminium si le dessus commence à trop brunir.
5. Mélanger la marmelade et 7 ml (1 ½ c. à thé) d'eau dans un petit bol. Badigeonner sur le pouding au pain. Laisser refroidir pendant 20 minutes.
6. Conseil du chef : Servez ce pouding au pain avec de la crème glacée à la gousse de vanille ou de la crème fraîchement fouettée et quelques copeaux de chocolat noir.