Velouté de châtaignes et sa nage de canard confit

Pourquoi ne pas commencer vos repas de fêtes avec un délicieux velouté qui ouvrira avec panache le déroulé de votre menu? Régalez vos papilles avec ce superbe velouté de châtaignes accompagné de sa quenelle de canard confit. Contrairement à l'idée un peu bourrative que l'on a des châtaignes, ce velouté très léger en bouche est un petit bonheur!

Et pour d'autres idées de plats festifs cliquez ici

Velouté de châtaignes et sa quenelle de canard confit

Ingrédients (pour 5 personnes)

Pour le velouté de châtaignes

- 300 g de châtaignes pré cuites (rayon légumes frais)
- une grosse échalotte émincée finement
- 1 litre de lait
- huile neutre (par exemple de l’huile de pépin de raisin ou de colza)
- sel, poivre

Pour les quenelles de canard confit

- une cuisse de canard confit
- 150 g blanc de poulet cru
- 150 g de crème fraîche liquide entière bien froide
- un demi blanc d’un gros œuf (battez le blanc avec une fourchette pour en casser la texture puis prélevez-en la moitié)
- sel, poivre long

Pour la finition

- des champignons émincés (de votre choix) revenus dans un peu de beurre. Pour un repas de fêtes choisissez des girolles , des morilles. Ici j’ai utilisé des cèpes.
- de la ciboulette
- de l’huile d’olive parfumée à la truffe
- en période de fête: une petite truffe que l’on râpera au dernier moment sur le velouté

Matériel

- un bon mixeur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:

Kenwood Mixeur Plongeant HDM804SI, Triblade System Pro, Mixeur Multifonctions 1000 W, Noir et Gris

- si possible un tamis
- un appareil à cuire vapeur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:

Braun FS3000 Cuiseur Vapeur Electrique Blanc/Vert 33 x 31 x 19,5 cm

Préparation

Pour le velouté de châtaignes

- Faites revenir les châtaignes dans un peu d’huile de pépin de raisin pour les dorer.

Faites revenir les châtaignes dans un peu d’huile de pépin de raisin

- Ajoutez l’échalote émincée aux châtaignes et cuire encore 5 mn à feu doux.

Ajoutez l’échalote émincée aux châtaignes et cuire encore 5 mn à feu doux

- Ajoutez le lait et cuire pendant 30 mn à feu doux. Mixez le tout et rectifiez l’assaisonnement. Réservez: la crème de châtaigne est prête.

Mixez le tout

<u>Les quenelles de canard confit</u>

- Coupez le blanc de poulet en petits morceaux et mixez le finement.

Coupez le blanc de poule en petits morceaux et mixez le finement

- Ajoutez alors le blanc d’œuf, un peu de poivre et de sel . Mixez de nouveau. Puis ajoutez la crème bien froide et mixez une dernière fois quelques secondes. Cette préparation s’appelle une farce fine.

Ajoutez alors le blanc d’œuf et la crème. Mixez de nouveau

- Si vous avez un tamis passez la préparation au travers de celui-ci: cela permet d’obtenir une farce sans petits nerfs. La farce n’en sera que bien meilleure. Goûtez la farce et rectifiez l’assaisonnement en sel et poivre.

Passez la farce fine au tamis

- Faites réchauffer la cuisse de canard dans une poêle: cela facilitera l’effilochage. Ôtez la peau et effilochez la chair en petits morceaux.

Effilochez la cuisse de canard en petits morceaux

- Versez la farce fine dans un grand bol; ajoutez la cuisse de canard effilochée. Mélangez bien et goûtez pour rectifier l’assaisonnement.

Ajoutez la cuisse de canard effilochée à la farce fine

- Confectionnez des quenelles avec la farce fine à l'aide de deux cuillères à soupe. Déposez-les dans votre appareil à cuire vapeur sur un papier antiadhésif que vous aurez percé de petits trous; cuire vapeur pendant 10 mn (amenez l'eau à ébullition et déposez les quenelles en cuisson au moment où la vapeur démarre. Comptez le temps de cuisson à partir de ce moment.)

Confectionnez des quenelles avec la farce fine

Dressage

- Versez la crème de châtaigne dans une assiette creuse et déposez au milieu une quenelle. Disposez des tranches de champignon tout autour. Râpez un peu de truffe sur le tout. Puis ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive

parfumée à la truffe. Terminez avec trois brins de ciboulette.

Et voici un véritable velouté de fête

Velouté de châtaignes et sa quenelle de canard confit

Velouté de châtaignes et sa quenelle de canard confit

Menu de fêtes 2020

Les fêtes de fin d’années se profilent à l’horizon…Et c’est une bonne idée que de réfléchir à vos menus de fêtes à l’avance. D’ici quelques jours, je publierai jusqu’au 16 décembre mon menu festif à raison d’une recette par semaine. Je vous le dévoile à l’avance pour vous en donner l’eau à la bouche!

Et en fin de cet article retrouvez encore plus d’idées parmi la sélection des recettes festives que vous trouverez déjà sur le site.

N’oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les

recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer.

Et si vous recherchez de belles recettes pour vos apéritifs festifs, mon nouveau livre « **Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi!** » vient de sortir.

Un bon repas commence par un apéritif chaleureux et gourmand…C'est pourquoi il faut toujours soigner tout particulièrement cette occasion de commencer une réjouissance culinaire. Vous pouvez le commander en cliquant **ici**.

Si ce n'est pas déjà fait, n'oubliez pas de vous inscrire sur le site pour recevoir les recettes au fur et à mesure de leur publication et ne rien manquer. Et en avant première, voici déjà quelques photos des recettes festives à venir pour les impatients:

En amuse bouche: Mille feuille Foie gras, magret fumé et pomme

Mille feuille Foie gras, magret fumé et pomme

En entrée: Velouté de châtaignes et sa nage de canard confit

Velouté de châtaignes et sa quenelle de canard confit

En plat: Poularde de Bresse à la crème et morilles, basse température au four, façon Georges Blanc

Poularde de Bresse à la crème, basse température au four, façon Georges Blanc

En dessert: Le Baba de Noël

Baba de Noël (recette Thermomix)

Et pour encore plus d’idées voici d’autres recettes de fêtes que vous trouverez déjà sur le site:

Toutes les recettes de foie gras (entrées et plats): cliquez **ici**

Enfin d’autres suggestions que vous pourrez trouver sur le blog! Je vous ai fait une sélection gourmande de plats festifs. Pour accéder aux recettes suivantes cliquez sur le nom de la recette:

En amuse bouche

- Choux apéro au tartare de saumon et guacamole
- Bonbons de foie gras aux noisettes et cœur balsamique
- Magret de canard séché fait maison
- Huîtres mi-cuites, crème d’estragon et perles de la mer
- Oeuf surprise et cacahuètes
- Croquants gourmands de saumon
- Crackers croustillants aux algues et sésame
- Fraîcheur de betterave basse température aux framboises, mousse de chèvre
- Cromesquis de crevette, mayonnaise estragon

Entrées de menus de fêtes

- Carpaccio de Saint Jacques, caviar citron et son tartare marin
- Croquants gourmands au saumon
- Queues de langoustes basse température, tartare d’avocat, courgette et coriandre
- Mon foie gras façon « Opéra »
- Jaune d’oeuf crémeux au foie gras, pommes de terre basse température
- Carpaccio saumon et cabillaud, perle de yuzu et sorbet fenouil
- Tartelette de boudin blanc, compote de pomme aux épices, sauce champagne de Philippe Etchebest
- Saint-Jacques poêlées, mousse aérienne au céleri, sel fumé
- Noix de Saint Jacques en persillade et chorizo
- Oeuf parfait basse température, crème de parmesan et cèpes
- La terrine de foie gras maison aux marrons et cognac
- Foie gras laqué à la betterave, sauce au raifort
- Mon foie gras basse température à la vanille
- Foie gras poché au vin rouge et épices fruitées

- Foie gras en crème brûlée, abricot, pistache
- Saumon Gravlax à ma façon et sa salade croquante fruitée

Plats de menus de fêtes

- Magret de canard farci au foie gras, sauce aux raisins de Philippe Etchebest
- Rôti de biche aux noix, basse température, purée d'oignon et sauce diable
- St Jacques, pomme granny-smith, anis vert et céleri d'après une recette de Anne-Sophie Pic
- Saint Jacques en habit rose, petits légumes d'hiver
- Gambas en nage de coco au curry fumé
- Lotte au gingembre, shitakés et sauce teriyaki ananas, chips de riz (recette basse température)
- Pain de sole brioché croustillant et ses petits légumes au beurre blanc de Yannick Alleno
- Cochon de 8 heures basse température, purée fine aux carottes, thym et orange
- Suprême de pintade basse température au poivre Sichuan et sel fumé, fondue de poireaux
- Quenelles de volaille au foie gras, poêlée de fruits d'hiver
- Suprêmes de volaille en écailles de poire, purée de céleri et poudre de chocolat
- Chapon farci aux champignons, mousseline de chou fleur
- Pintade rôtie aux truffes, sauce chocolatée

Fromage

- Mousse aérienne de brie aux noisettes
- Crème brûlée au bleu d'Auvergne et amandes grillées
- Crème de gorgonzola, granité au champagne

Desserts de menus de fêtes

- Bûche Forêt Noire
- Bûche façon Opéra
- Ma bûche de Noël: l’Etoile scintillante
- La Feuille d’Automne
- L’Alaska Bomb
- La bûche Moka

Je vous souhaite de très bonnes fêtes!