

Recettes pour le repas de Noël

AMAP des Rias - Moëlan-sur-Mer



<https://amapdesrias.log.bzh>

Sommaire

Saisonnalité	2
Apéritif	3
Cidre chaud aux épices de Noël	3
Muffins carrot cake fourrés au fromage frais	3
Entrées	5
Sapins de feuilletés aux champignons et potiron	5
Velouté de carottes potiron et croûtons de pain d'épices	6
Plats	8
La tarte au butternut et sa salade	8
Poulet doré au miel et ses légumes de saison	9
Desserts	10
Brioche perdue roulée aux pommes et épices de Noël	10
Glace au yaourt et Gin	11

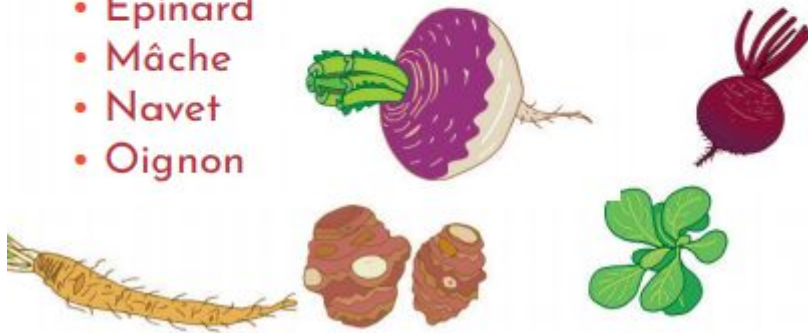
Saisonnalité

Les légumes et fruits de saison en décembre (Source [ADEME](#)) :

DÉCEMBRE

- Ail
 - Betterave
 - Carotte
 - Céleri
 - Champignon de Paris
 - Chou
 - Chou de Bruxelles
 - Chou-fleur
 - Courge
 - Cresson
 - Échalote
 - Endive
 - Épinard
 - Mâche
 - Navet
 - Oignon
 - Panais
 - Poireau
 - Potiron
 - Salsifis
 - Topinambour
-

- Citron
- Clémentine
- Kiwi
- Mandarine
- Orange
- Poire
- Pomme



Apéritif

Cidre chaud aux épices de Noël

Ingrédients

- 1 bouteille de cidre de l'AMAP
- 2 bâtons de cannelle
- 2 anis étoilés (badiane)
- 2 tranches d'orange
- 2 tranches de citron jaune
- 2 cuillères à café de miel de l'AMAP

Préparation

Dans une casserole, verser le cidre et faire chauffer.

Lorsque le cidre commence à frémir, ajouter les fruits, le miel, la cannelle et l'anis étoilé dans la casserole.

Couvrir et laisser infuser environ 10 min à faible ébullition.

Filter et servir chaud.

Muffins carrot cake fourrés au fromage frais



Ingrédients

Pour les muffins :

- 125 g de farine de Riec
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à café de cannelle moulue
- 2 pincées de muscade
- 2 pincées de gingembre
- 1 pincée de sel fin
- 1 c. à soupe d'huile neutre
- 50 g de miel de l'AMAP
- 1 œuf de l'AMAP
- quelques gouttes d'extrait de vanille
- 125 g de compote de pommes du jardin non sucrée
- 1 carotte de l'AMAP

Pour le cœur de fromage :

- 100 g de fromage frais à tartiner de l'AMAP (Chèvre ou Vache)
- 35 g de sucre blond complet (ou autre sucre non raffiné)
- quelques gouttes d'extrait de vanille

Préparation

Préparation des muffins :

Dans un saladier, mélanger la farine, le bicarbonate, les épices et le sel.

Faire un puits au centre et ajouter la matière grasse fondue, le miel fondu, l'oeuf battu, la vanille, la compote et la carotte râpée et mélanger juste assez pour incorporer tous les ingrédients mais pas trop au risque d'avoir des muffins trop denses à la cuisson.

Préchauffer le four à 180°C.

Préparation du cœur de fromage :

Dans un bol, fouetter le fromage frais avec le sucre et la vanille pour le détendre.

Montage des muffins :

Remplir des moules ou caissettes à muffins au 1/3, ajouter un peu de fromage au centre puis recouvrir d'appareil à muffins jusqu'au 3/4 des moules ou caissettes.

Enfourner à four chaud pendant 15 min à 180°C.

Entrées

Sapins de feuilletés aux champignons et potiron



Ingrédients

Pâte feuilletée express :

- 200 g de farine de Riec
- 1/2 cuillère à café de sel
- 100 g d'eau
- 200 g de beurre

Garniture :

- 75 g de champignons de l'AMAP
- 75 g de potiron épluché ou de potimarron avec la peau de l'AMAP
- 30 g de raisins secs ou autres fruits secs
- Beurre de l'AMAP
- sel et poivre

Préparation

Pour la pâte feuilletée :

Mettre la farine, ½ cuillère à café de sel, 100 g d'eau très froide et 200 g de beurre congelé en petits cubes de 1 cm dans le bol du robot. Mélanger 15 sec à vitesse 6.

Puis pétrir 15 sec en mode Pétrin. Former une boule puis l'aplatir sur un plan de travail fariné en un grand rectangle d'une épaisseur de 3 mm.

Enrouler le rectangle pour former un long boudin. Enrouler ensuite le boudin obtenu sur lui même pour former un escargot.

Réserver au frigo pendant 20 min.

Pour la garniture :

Couper la courge pour avoir la quantité désirée et faire cuire dans une casserole avec un peu de matière grasse 15 minutes.

Si besoin passer les champignons tête en haut sous un filet d'eau chaude et frotter leur tête pour retirer les saletés. Couper le bout du pied et couper les champignons en fine brunoise.

Dans une casserole, cuire les champignons, la courge pré-cuite et les fruits secs dans un peu de matière grasse pendant 5 à 10 minutes, la courge doit être bien tendre.

Lorsque la farce est cuite, saler, poivrer et bien remuer. Hacher finement sur une planche avec un couteau tranchant.

Montage des feuilletés :

Mettre la pâte en forme d'escargot refroidie debout sur la tranche et l'étaler telle quelle avec le rouleau à pâtisserie.

Découper des formes en étoiles à l'aide d'emporte-pièces ou au couteau avec un carton modèle, de 2 ou 3 tailles différentes pour la présentation finale (facultatif).

Préchauffer le four à 180°C.

Déposer des petites cuillerées de farce au centre de la moitié des étoiles. Humidifier le bord de ces étoiles avec un peu d'eau et déposer les autres étoiles de pâte par-dessus délicatement en appuyant bien sur les bords pour sceller les feuilletés.

Cuire sur une plaque recouverte de papier cuisson pendant 15 min à 180°C, laisser tiédir sur une assiette avant d'assembler les étoiles avec des piques à brochettes ou des cure-dents et créer les sapins.

Velouté de carottes potiron et croûtons de pain d'épices

Ingrédients

- 400 g de carottes de l'AMAP
- 400 g de potiron ou potimarron de l'AMAP
- 1 l de bouillon de légumes
- 2 oignons de l'AMAP
- 2 gousses d'ail
- Quelques tranches de pain d'épices de l'AMAP
- Crème fraîche de l'AMAP ou végétale à doser selon les goûts
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de cannelle moulue
- 1,5 cuillères à café de gingembre moulu

- 1,5 cuillères à café de coriandre moulue
- 1 g de curcuma moulu
- Sel, poivre

Préparation

Faire chauffer l'huile d'olive dans un fait-tout. Ajouter l'oignon ciselé et l'ail haché et faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides mais pas brunis. Ajouter les épices et faire torréfier 3 à 4 minutes à feu moyen.

Peler et couper les carottes en rondelles, couper la courge en cubes. Ajouter les carottes et la courge dans le faitout et faire cuire 5 minutes en remuant bien.

Ajouter le bouillon de légumes et laisser mijoter 25 minutes jusqu'à ce que les carottes soient tendres. Mixer, saler et poivrer en fin de cuisson, ajouter un peu d'eau chaude si le velouté vous semble trop épais.. Ajouter de la crème à votre convenance.

Couper les tranches de pain d'épices en cubes plus ou moins grossiers et faire revenir dans une poêle sans matière grasse quelques minutes ou faire griller sur une plaque au four ou au grille pain quelques minutes.

Servir le velouté avec un trait de crème et les croûtons de pain d'épices bien chaud.

Plats

La tarte au butternut et sa salade



Ingrédients

- 750 g de butternut de l'AMAP
- 300 g d'oignons de l'AMAP
- 1 pincée d'épices pour pain d'épice (5 épices)
- 1 pincée d'herbes de Provence
- 6 œufs de l'AMAP
- 30 cl de crème fraîche de l'AMAP ou végétale ou de yaourt de Riec
- 100 g de tomme râpé de l'AMAP
- 7 cl d'huile d'olive
- sel et poivre
- mâche ou endive de l'AMAP

La pâte brisée :

- 200 g de farine de Riec
- 150 g de beurre de l'AMAP
- environ 15 cl d'eau

Préparation

Préparation de la pâte :

Dans un saladier, faire une fontaine avec la farine. Mettre le beurre froid coupé en petits morceaux au centre. Mélanger le beurre et la farine avec les doigts de façon à ce que tous les grains de farine soient enrobés de beurre (il doit rester des petits morceaux de beurre dans la farine). Y incorporer l'eau froide en travaillant la pâte le plus rapidement possible jusqu'à l'obtention d'une boule. Laisser reposer la pâte au frais pendant 1 heure.

Préparation de la garniture :

Préchauffer le four à 200°C, éplucher et épépiner le butternut. L'émincer en fines tranches (5 mm d'épaisseur). éplucher et émincer finement les oignons. Mélanger le butternut, les oignons, les fines herbes et l'huile d'olive. étaler ce mélange dans la plaque du four, saler, poivrer et cuire environ 20 minutes dans un four chaud.

Préparation de l'appareil à quiche :

Dans un saladier, mélanger au fouet les œufs entiers, les jaunes, la crème fraîche, les épices, le sel et le poivre. L'appareil doit être bien homogène, réserver.

Cuisson de la tarte :

Préchauffer le four à 220°C. étaler la pâte avec un rouleau et la disposer dans un moule à tarte. La recouvrir de papier aluminium lui-même recouvert de haricots secs ou de lentilles (afin que la pâte ne gonfle pas en pré-cuisant). La glisser dans le four chaud (220°C) pendant 20 minutes. Sortir le fond de tarte du four et retirer le papier alu avec ses lentilles ou haricots secs. étaler sur le fond de tarte la garniture de butternut aux oignons, l'emmental râpé et l'appareil à quiche. Glisser la tarte au four à température moyenne (180°C) pendant 30 minutes.

Servir la tarte tiède avec une belle salade de mâche / endives.

Poulet doré au miel et ses légumes de saison

Ingrédients

- 10 morceaux de poulet de l'AMAP
- miel d'été de l'AMAP
- 4 échalotes de l'AMAP
- 1 bâton de cannelle ou de la cannelle en poudre
- 2 brins de thym et/ou de romarin
- 4 clous de girofle
- 2 cuillères à café de coriandre en poudre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 4 cuillères à soupe de sauce soja (facultatif)
- sel / poivre
- 1,5 kg de pommes de terre et de potimarron de l'AMAP
- 2 citrons
- Persil ou coriandre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Peler les échalotes et les hacher menu, les mettre dans un grand saladier avec la cannelle, le thym, les clous de girofle écrasés entre vos doigts, la coriandre en poudre, le sel, le poivre, l'huile d'olive et la sauce soja.

Rincer et éponger les morceaux de poulet et les pommes de terre, détailler le potimarron en cubes. Réserver les légumes.

Mettre le poulet dans la marinade et bien mélanger, couvrir et faire macérer au frais une bonne heure.

Disposer les morceaux de poulet dans un plat à four, peau vers le haut, glisser au four 30 min à 180°C.

Retirer le plat du four, retourner les morceaux de poulet, ajouter les légumes, remettre à cuire encore 25 min.

Retourner une dernière fois les morceaux de poulet et les zébrer de miel, remuer les légumes. Laisser cuire encore 15 à 20 min, jusqu'à ce que le poulet soit doré.

Servir le poulet et les légumes parsemés d'herbe ciselée et accompagnés d'un quartier de citron.

Desserts

Brioche perdue roulée aux pommes et épices de Noël



Ingrédients

- 3 pommes
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 2 cuillères à café de mélange pour pain d'épice (5 épices)
- 20 g de sucre blond complet ou autre sucre en poudre non raffiné
- 2 œufs
- 4 cuillères à soupe de lait
- 12 tranches de brioche
- fromage frais à tartiner de l'AMAP
- miel de l'AMAP
- beurre

- sucre glace

Préparation

Peler et ôter le cœur des pommes, les couper en fine brunoise et les cuire dans une petite poêle avec le jus de citron et 1 cuillère à café de mélange pour pain d'épice.

Dans une assiette creuse, battre à la fourchette l'œuf, le lait, le sucre et 1 c. à café de mélange pour pain d'épices.

Sur une planche à découper, aplatir avec un rouleau à pâtisserie et tartiner d'un peu de fromage frais (ou à défaut du beurre), déposer de la brunoise de pomme tout le long du bord et rouler la tranche. Répéter cette opération avec les autres tranches de brioche et le reste de brunoise de pomme.

Faire fondre le beurre dans une poêle, passer les tranches de brioche roulées et garnies dans le mélange d'œufs et faire cuire à feu moyen sur toutes les faces. ajouter un peu de miel sur chaque roulé pendant la cuisson.

Saupoudrer de sucre glace, servir tiède avec la glace au yaourt et gin.

Glace au yaourt et Gin

Ingrédients

- 500 g de yaourt nature de Riec
- 100 g de sucre en poudre
- 215 g de crème fraîche épaisse entière de l'AMAP
- 2 cuillères à soupe de Gin de Moëlan

Préparation

Mettre le yaourt nature, le sucre en poudre, la crème fraîche épaisse entière et le gin dans le bol du robot.

Mélanger 10 sec / vitesse 3. Racler ensuite les parois du bol avec la spatule.

Transvaser le contenu du bol dans des bacs à glaçons et réserver au congélateur au moins 2 h.

Mettre les glaçons de yaourt dans le bol du robot. Mélanger 40 sec / vitesse 6 en s'aidant de la spatule si besoin.

Servir immédiatement ou réserver au congélateur.