

**ÇA  
VAUT  
LE  
COÛT**

## **MENU DE RÉVEILLON DE DANNY ST PIERRE**

*Pour 12 personnes*

### **CUISSÉS DE DINDE BRAISÉES AU VIN ROUGE**

Portions : 12 - Préparation : 30 minutes – Cuisson : 140 minutes

#### **Ingrédients**

4 cuisses de dindon  
500 ml d'eau  
500 ml de vin rouge  
1 feuille de laurier  
2 carottes en tronçons  
½ oignon blanc en tronçons  
2 gousses d'ail  
1 enveloppe de sauce «au jus» du commerce

#### **Préparation**

Dans un faitout, saisir avec un peu d'huile les cuisses assaisonnées de sel et poivre.

Une fois les cuisses colorées, ajouter les légumes et suer 5 minutes en brassant régulièrement.

Déglacer au vin rouge et à l'eau, couvrir et enfourner à 350°F pendant 2 heures

Retirer les cuisses du bouillon. Passer le bouillon et les légumes au mélangeur et remettre dans le chaudron.

Lier la sauce avec l'enveloppe, effiloche la viande et ajouter à la sauce. Réserver au chaud jusqu'au service.

### **RAGOÛT DE BOULETTES AUX CANNEBERGES**

Portions : 12 - Préparation : 40 minutes – Cuisson : 30 minutes

#### **Ingrédients des boulettes**

2 oignons hachés  
60 ml d'huile d'olive  
2 boîtes de 540 ml de pois chiches, rincés et égouttés  
½ botte de persil, haché finement  
2 tasses (500 ml) de chapelure  
2 c. à thé (10 ml) de sel  
2 c. à thé (10 ml) de sucre  
2 boîtes de 156 ml de pâte de tomates  
8 œufs

### **Préparation des boulettes**

Sauter les oignons avec l'huile et le sel. Ajouter la pâte de tomate et le sucre et caraméliser.

Dans un robot, combiner le sauté aux pois chiches et réduire en purée

Ajouter la chapelure, le persil et les œufs

Façonner en boulettes et fariner

Sauter à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées et finir au four à 350°F pendant 10-15 minutes.

Mettre dans la sauce aux canneberges et réserver

### **Ingrédients de la sauce aux canneberges**

60 ml d'huile végétale

1 kg de canneberges congelées

1 oignon blanc haché

250 ml de sucre

250 ml de pâte de tomate

120 ml de vinaigre de cidre

10 ml de sel

10 ml de poivre noir

2 bâtons de cannelle

4 ml de muscade

10 ml de gingembre moulu

### **Préparation de la sauce aux canneberges**

Sauter l'oignon avec l'huile, une fois translucide, ajouter les autres ingrédients et laisser compoter 15 minutes à feu doux.

Passer au pied mélangeur et saucer les boulettes.

### **FARCE AUX CHAMPIGNONS**

Portions : 12 - Préparation : 30 minutes – Cuisson : 50 minutes

#### **Ingrédients**

2 L de pain rassis tranché en petits dés

4 œufs

500 ml de bouillon de légumes

500 ml de crème 15 %

12 5ml de beurre

2 paquets de champignons blancs hachés

1 oignon blanc haché

4 gousses d'ail hachées

125 ml de parmesan

Sel

Poivre noir

### **Préparation**

Sauter les légumes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau, verser dans un bol.

Ajouter les ingrédients liquides, les œufs et le fromage, bien mélanger.

Ajouter le pain et assaisonner.

Graisser un plat en Pyrex, verser le mélange.

Cuire au four à 350°F pendant 45 minutes.

### **SALADE TIÈDE DE CAROTTES**

Portions : 12 - Préparation : 30 minutes – Cuisson : 30 minutes

#### **Ingrédients**

4 paquets de carottes nantaises lavées

60 ml d'huile d'olive

2 bottes de menthe fraîche effeuillée

1 orange (zeste et jus)

Sel

Poivre

#### **Préparation**

Chauffer le four à 350°F.

Huiler et assaisonner les carottes, rôtir au four 30 minutes sur une plaque à biscuits.

Retirer du four et assaisonner avec l'orange.

Garnir de menthe fraîche

### **SALADE DE BÉBÉ KALE À L'ÉRABLE**

Portions : 12 - Préparation : 15 minutes – Cuisson : -

#### **Ingrédients**

2 paquets de bébé kale (chou frisé)

1 citron (zeste et jus)

60 ml de sirop d'érable

1 botte d'oignon vert ciselé

15 ml de moutarde de Dijon

Sel

Poivre

#### **Préparation**

Tout mélanger au dernier moment. Servir.

## **POPCORN «DE RICHES»**

*Une recette de Benoît Chartier*

### **Ingrédients**

Maïs soufflé nature

Huile de truffe

Parmesan

Un filet d'huile de truffe

Parmesan râpé finement, au goût

### **Préparation**

Faire cuire le maïs soufflé en sac au micro-ondes.

Ajouter le filet d'huile de truffe et le parmesan râpé.

## **JOYEUSES FÊTES!**