Catalogue de Noël 2020

Passez vos commandes en magasin ou sur :
www.leseleveursdelacharentonne.fr

LES ELEVEURS
de la Charentonne
SARL DEPUIS 2005

Paupiette de Porc Terre et Mer

Idée Recette

6 personnes | 15 min | 1 heure | Facile

INGRÉDIENTS

- **6** paupiettes de porc terre et mer
- **1** oignon
- **1** petite brique de crème fraîche liquide
- **100 g** de champignons de paris cuits
- **1** cuillère à café de fond de veau
- **1/2** cuillère à café d'herbes de provence
- Un petit verre d'eau

PRÉPARATION

Émincez l'oignon, puis faites-le revenir dans un fait-tout. Quand l'oignon est bien doré, ajoutez les paupiettes de porc et le verre d'eau. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 1 heure environ.

Lorsque les paupiettes sont bien cuites, ajoutez le fond de veau, les champignons émincés et les herbes de Provence, remuez bien et laissez cuire encore 5 minutes.

Ajoutez la crème liquide, salez et poivrez à votre convenance et laissez mijoter pour que la sauce s'épaississe un peu.

Ce plat principal se sert bien chaud, avec une bonne timbale de riz ou des tagliatelles fraîches.

Suprême de pintade aux légumes

Idée Recette

4 personnes | 1 heure | 45 min | Intermédiaire

INGRÉDIENTS

- **4** suprêmes de pintades aux légumes
- **400 g** de cèpes
- **20 g** de beurre
- **¼** de potimarron
- **2** salsifis
- **2** rutabagas
- **4** choux de Bruxelles
- **1/4** de céleri-rave
- **100 g** de châtaignes cuites
- **4 dl** de bouillon de volaille
- Huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Dans une casserole, faire chauffer de l'eau avant d'y plonger les suprêmes pendant 30 minutes. Une fois cuits, les plonger dans une eau glacée pour stopper la cuisson et réserver.

Laver et éplucher et tailler tous les légumes. Les cuire séparément dans du bouillon de volaille, avec une noix de beurre. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Une fois cuits, assaisonner, et réserver à température ambiante.

Dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive et une noix de beurre, colorer les suprêmes sur chaque côté pour les réchauffer et rendre leur peau croustillante. Débarrasser les suprêmes sur une planche.

Faire sauter les cèpes et coupés en deux dans la poêle avec les châtaignes cuites.

Parallèlement, réchauffer tous les autres légumes ensemble en les enrobant de bouillon de volaille et de beurre pour leur donner un aspect bien brillant. Assaisonner.

Rôti chapon farci pomme calvados

Idée Recette

6 personnes

30 min

30 min

Facile

INGRÉDIENTS

- **1** chapon
- **500 g** de pommes
- **5 cl** de liqueur de calvados
- **8** tranches de lard
- **25 cl** de crème fraîche
- **60 g** de beurre
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Faire chauffer la moitié du beurre dans une grande cocotte et faire dorer le chapon sur toutes ses faces. Baisser ensuite le feu et cuire 25 minutes à couvert.

Eplucher les pommes et les couper en tranches.

Les 25 minutes écoulées, incorporer l'autre moitié du beurre et les pommes.

Laisser les pommes se colorer à découvert quelques minutes.

Incorporer la crème et baisser le feu. Recouvrer et laisser encore 25 minutes sur le feu.

Mettre le verre de calvados dans la cocotte.

Laisser encore quelques instants sur le feu à découvert. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Rôti de pintade farci forestière

Idée Recette

6 personnes

20 min

1 heure 50

Facile

INGRÉDIENTS

- **1** rôti de pintade farci forestière
- **800 g** de châtaignes
- **1** oignon
- **50 cl** d'eau bouillante
- **2** cuillères à café de sucre roux
- **2** cuillères à café d'huile d'olive
- **1** pincée de noix de muscade râpée
- Sel, Poivre

PRÉPARATION

Placez le rôti dans un plat allant au four et badigeonnez-le d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Salez et poivrez à votre convenance.

Coupez l'oignon en fines lamelles. Répartissez-le autour de la pintade dans le plat, versez l'eau bouillante par dessus. Enfournez dans le four préchauffé et laissez cuire pendant 1h30 en arrosant régulièrement la pintade avec le jus de cuisson.

Pendant ce temps, décortiquez les châtaignes et faites-les griller dans une poêle à sec sur feu moyen.

Quand la pintade est cuite, sortez-la du four et réservez-la au chaud. Récupérez le jus de cuisson. Versez un peu de jus de cuisson dans une casserole sur feu doux, incorporez les châtaignes et le sucre roux. Laissez mijoter pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.

Servez dans un plat de présentation entourée de sa garniture aux châtaignes. Saupoudrez le tout de noix de muscade râpée, dégustez aussitôt.

Paupiette de Dinde forestière

Idée Recette

4 personnes | 15 min | 30 min | Très facile

INGRÉDIENTS

- **4** Paupiettes de dinde forestière
- **20 g** de beurre
- **2** cuillères à soupe d'huile
- **4** échalotes
- **4** gousses d'ail
- **300 g** de champignons forestiers mélangés (surgelés ou frais)
- **20 cl** de crème fraîche légère épaisse
- Sel, Poivre

PRÉPARATION

Chauffer le beurre et l'huile dans une sauteuse et y faire dorer les paupiettes des deux côtés (environ 7 à 8 minutes). Pendant ce temps, éplucher et hacher l'ail et les échalotes.

Ajouter les échalotes et l'ail, faire encore dorer 2 minutes. Puis répartir les champignons, saler, poivrer et fermer la cocotte.

Laisser mijoter 15 minutes en retournant les paupiettes à mi-cuisson. En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche et bien mélanger en prenant soin de ne pas écraser les champignons.

Servir très chaud, éventuellement parsemé de cerfeuil ou de persil haché.

Pour accompagner ce plat, nous vous suggérons une purée de pommes de terre ou des pâtes fraîches.

Rôti de dinde aux marrons

Idée Recette

6 personnes | 20 min | 1 h 30 | Facile

INGRÉDIENTS

- **1** rôti de dinde aux marrons
- **200 g** de marrons
- **200 g** de champignons de Paris
- **1** oignon jaune
- **1 à 2** gousses d'ail
- **1** échalote
- **2-3** cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- **10 cl** de vin blanc sec
- Beurre doux
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

Faire revenir le rôti de dinde sur toutes les faces dans une cocotte beurrée. Une fois le rôti bien doré, salez et poivrez, retirez-le de la cocotte et réservez-le sur un plat hors du feu.

Versez l'oignon émincé et faites-le blondir dans la cocotte en remuant régulièrement.

Déglacez avec un peu d'eau et grattez le fond de la cocotte pour récupérer les sucs de cuisson. Ajoutez 10 cl de vin blanc, un peu d'eau et remuez bien.

Remettez le rôti de dinde et commencez à décompter le temps de cuisson de 40 minutes (à feu moyen).

Faites chauffer du beurre dans une poêle (ou une sauteuse) et faites-y revenir les gousses d'ail et l'échalote hachées en remuant.

Ajoutez les champignons émincés, salez, poivrez et cuire 3 minutes. Ajoutez les marrons entiers et poursuivez la cuisson 5 minutes.

Versez la poêlée de marrons et champignons dans votre cocotte autour du rôti et mélangez bien. Dix minutes avant la fin, ajoutez la crème fraîche.

Rôti de dinde forestier

Idée Recette

6 personnes | 25 min | 1 h 30 | Facile

INGRÉDIENTS

- **1** rôti de dinde forestier
- **3** échalotes
- **2** oignons
- **300 g** de champignon (cèpe ou champignon de paris brun)
- **30 cl** de crème fraîche épaisse
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

PRÉPARATION

Peler et émincer les échalotes et l'oignon très finement. Les jeter dans une cocotte puis les faire rissoler en remuant régulièrement pour éviter que ça n'accroche au fond de la cocotte.

Saler et poivrer le rôti, puis le déposer dans la cocotte et laisser cuire 1h30 à couvert sur feu modéré.

Retourner régulièrement le rôti pour une cuisson homogène.

Pendant ce temps, nettoyer les champignons sous l'eau froide et leur couper le bout terreux. Les émincer, puis les jeter dans la cocotte et les laisser mijoter en même temps que le rôti.

10 min avant de servir, incorporer la crème fraîche épaisse pour lier la sauce.

Filet de poulet façon grand-mère

Idée Recette

4 personnes | 30 min | 1 heure | Facile

INGRÉDIENTS

- **4** filets de poulet
- **20** champignons de Paris
- **1** oignon
- **1** poivron rouge
- **10** pommes de terre à chair ferme
- **20 cl** de crème fraîche épaisse
- **1** barquette de lardons

PRÉPARATION

Dans une cocotte, faire chauffer de l'huile et une noisette de beurre. Une fois l'huile bien chaude, faire dorer les filets sur les deux faces pendant 5 min.

Emincer les champignons, couper les oignon en lamelles, le poivron en dés et enfin les pommes de terres (en tranches épaisses).

Faire dorer les oignons quelques instant, puis ajouter dans la cocotte tous les autres légumes accompagnés des lardons.

Ajouter un grand verre d'eau, couvrir et laisser mijoter 25 min.

Vérifier la cuisson des pommes de terre, en les piquant avec un couteau (la pointe doit s'enfoncer sans résister). Lorsque les pommes de terre sont cuites, enlever le surplus d'eau (laisser 1 cm dans la cocotte).

Ajouter la crème fraîche et bien mélanger. Laisser cuire environ 1 min, puis servir !

Cuisse de canette farcie à la clémentine

Idée Recette

6 personnes | 15 min | 1 h 30 | Très facile

INGRÉDIENTS

- **6** cuisses de canette farcie à la clémentine
- **1** orange
- **20 cl** de vin blanc sec
- **30 g** de beurre
- **2** feuilles de laurier
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C.

Tartinez de beurre la canette et déposez-la dans un plat allant au four. Salez et poivrez.

Pressez l'orange puis arrosez la viande avec le jus et le vin blanc.

Ajoutez le laurier.

Enfournez 1h30 environ en arrosant régulièrement la canette du jus de cuisson.

Servez avec des pommes de terres sauté ou haricots.

Rôti de canette farci à la mandarine

19,90€ le kg

Idée Recette

6 personnes | 20 min | 1h30 | Très facile

INGRÉDIENTS

- **1** rôti de canette farci
- **6** mandarines
- **2** cuillère à soupe de miel liquide
- **4 cl** de liqueur d'agrume
- **1** cuillère à soupe de fond de veau
- **1** cuillère à café rase de coriandre moulue
- **1** cuillère à café sauce Worcestershire (aigre douce)
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

Râpez le zeste de 2 mandarines. Pressez les 4 autres.

Dans une casserole, rassemblez le jus et les zestes, la liqueur, le miel, la sauce Worcestershire, la coriandre, le fond de veau, du sel et du poivre.
Portez à ébullition et laissez frémir 5 min.

Hachez les 2 mandarines « râpées » et garnissez-en le rôti de canette. Posez-la dans un plat huilé, recouvrez de sauce clémentine et faites cuire 1h30 au four préchauffé à 180 °C (th. 6), en arrosant souvent.

Servez chaud avec une purée de céleri.

Gigotin de canard farci au foie gras

Idée Recette

6 personnes | 25 min | 1 heure | Intermédiaire

INGRÉDIENTS

- **6** gigotin de canard farci
- **200 g** de veau
- **100 g** de foie gras
- **6** tranches fines de lard
- **25 cl** de fond de volaille
- **5 cl** d'armagnac
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

Badigeonner d'huile d'olive et enfourner pour une petite heure. Les cuisses doivent être bien dorées et avoir lâcher tout le gras.

Sortir la lèchefrite du four, réserver les cuisses, verser le gras dans un récipient.

Déglacer le plat avec un peu d'armagnac en raclant pour récupérer les sucs et verser dans une cocotte avec le bouillon, porter à ébullition, incorporer le foie gras, mélanger pour homogénéiser l'ensemble (au besoin un petit coup de mixer plongeant).

Baisser le feu, ajouter les cuisses et faire chauffer doucement.

Goûter, rectifier l'assaisonnement. Servir les cuisses nappées de sauce.

Filet de canard farci figue et mousse de canard

Idée Recette

6 personnes

30 min

30 min

Facile

INGRÉDIENTS

- **1** filet de canard farci
- **12** figues violettes
- **40 g** de beurre
- **1** cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- **½** cuillère à café Cannelle en poudre
- Sel, Poivre

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 240 °C (th. 8).

Posez le rôti sur un plat type gratin, badigeonnez-le d'huile et de vinaigre balsamique.

Rincez les figues, fendez-les en quatre. Posez-les dans le plat autour du filet de canard. Ajoutez du miel et de la cannelle sur les figues (facultatif).

Salez, poivrez et enfournez 20 min.

Eteignez le four et laissez-le reposer 5 min.

Servez en tranches épaisses accompagnez d'une salade de roquette.

Filet de canard farci forestier

Idée Recette

6 personnes | 30 min | 30 min | Facile

INGRÉDIENTS

- **1** rôti de canard farci forestier
- **200 g** de champignons
- **25 cl** de crème fraiche
- **1** gousse d'ail
- Gros sel
- Persil
- Beurre
- Farine
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 220°C (th.7-8).

Huilez et salez avec du gros sel le filet avant de l'enfourner. Puis laissez cuire pendant 20 à 30 min.

Pendant ce temps, préparez votre sauce d'accompagnement. Pour cela, nettoyez et émincez les champignons. Rincez le persil et épluchez l'ail avant de le laver. Hachez ces deux ingrédients.

Dans une poêle au feu, chauffez un peu de beurre. Faites-y revenir les émincés de champignons puis, salez et poivrez-les. Ajoutez-y l'ail ainsi que le persil.

Saupoudrez cette préparation d'un peu de farine puis, ajoutez-y un peu d'eau. Pour finir, versez la crème fraiche sur le tout. Mélangez bien et laissez mijoter votre préparation jusqu'à épaississement.

Défournez votre viande devenue rosée. Coupez-la en tranches épaisses d'1 cm et mettez-les dans un plat adapté. Nappez-les d'un peu de sauce.

Volaille de Noël

Chapon 300 à 350 g/personne	Nombre de personnes	Poids
	8	2,6 kg
	10	3,25 kg
	12	4kg
	14	4,5kg
	16	5,2 kg

Dinde 350 g/personne	Nombre de personnes	Poids
	8	2,8 kg
	10	3,5 kg
	12	4,2 kg
	14	4,9 kg
	16	5,6 kg

Oie 400 g/personne	Nombre de personnes	Poids
	6	2,4 kg
	8	3,2 kg
	10	4 kg
	12	4,8 kg

Pintade Chaponnée 300 à 350 g/personne	Nombre de personnes	Poids
	4	1,3 kg
	6	2 kg
	8	2,6 kg

Pintade Fermière 300 à 350 g/personne	Nombre de personnes	Poids
	4	1,3 kg
	6	2 kg
	8	2,6 kg

Poularde 300 g/personne	Nombre de personnes	Poids
	4	1,2 kg
	6	1,8 kg
	8	2,2 kg
	10	3 kg

Temps de Cuisson

Viande	Temps de cuisson
Dinde fermière (± 3,5kg)	Four Th.6 (180°C) : 40 min / kg + 15min avec farce
Pintade fermière (± 1,4 kg)	Four Th.6 (180°C) : 30 min / kg + 15min avec farce
Pintade chaponnée (± 1,7 kg)	Four Th.6 (180°C) : 40 min / kg + 15min avec farce
Chapon fermier (± 3,5 kg)	Four Th.6 (180°C) : 40 min / kg + 15min avec farce
Poularde (± 2,2 kg)	Four Th.6 (180°C) : 40 min / kg + 15min avec farce
Filet de canard farci forestier	Four Th.6 (180°C) : 45 min
Filet de canard farci (figue et mousse de canard)	Four Th.6 (180°C) : 45 min
Rôti de canette farci à l'orange	Four Th.6 (180°C) : 1h15 min
Rôti pintade farci forestière	Four Th.6 (180°C) : 1h15 min
Rôti chapon farci (pomme/calva)	Four Th.6 (180°C) : 1h15 min
Rôti de dinde aux marrons	Four Th.6 (180°C) : 1h00 min
Rôti de dinde forestier	Four Th.6 (180°C) : 1h00 min
Cuisse de poulet farcie foie gras saveur périgourdine	Four Th.6 (180°C) : 30 min
Cuisse de pintade farcie aux champignons	Four Th.6 (180°C) : 30 min
Gigotin de canard farci au foie gras	Four Th.6 (180°C) : 30 min
Rôti de bœuf *** périgourdin	Four Th.6-7 (200°C) : 20 min / kg
Rôti bœuf ** au beurre persillé	Four Th.6-7 (200°C) : 20 min / kg
Tournedos de bœuf***périgourdin	Saisir à feu vif + 2 min sur chaque face
Tournedos de bœuf**beurre persillé	Saisir à feu vif + 2 min sur chaque face
Rôti de veau*** périgourdin	Four Th.6 (180°C) : 30 min/kg
Selle d'agneau s/os au beurre persillé	Four Th.6 (180°C) : 45min-1h00
Rôti Epaule au beurre persillé	Four Th.6 (180°C) : 1h00-1h15
Carré d'agneau (6 côtes)	Four Th.6 (180°C) : 45min
Carré d'agneau au beurre persillé	Four Th.6 (180°C) : 1h15
Caille	En cocotte : Faire dorer puis 30 à 40 min à feu doux
Caille farcie aux raisins	En cocotte : Faire dorer puis 30 à 40 min à feu doux