



**VOLA!LLES
FESTIVES**

DINDE

RÔTIE À LA SAUGE
ET SES CROQUETTES
DE POMMES DE TERRE
AUX MARRONS





Facile



30 min



90 min

8 PERSONNES

1 DINDE FERMÈRE LABEL ROUGE

- 4 fines tranches de poitrine fumée
- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse
 - 2 échalotes
- 2 branches de sauge
 - 200 g de marrons pelés sous vide
 - 2 œufs
 - 2 petits suisses
- 4 c. à s. bombées de chapelure
- 2 c. à s. bombées de farine
 - 15 cl d'huile d'arachide
- Sel, poivre moulu

PRÉPARATION

Sortez la dinde à température ambiante et préchauffez le four à 180 °C.

Salez et poivrez l'intérieur de la dinde. Glissez dans la cavité les petits suisses et une branche de sauge. Coincez quelques feuilles de sauge dans les pliures des cuisses et des ailes.

Ficelez la dinde et déposez-la sur un plat avec 10 cl d'eau chaude.

Enfournez 2h30 et arrosez régulièrement avec le jus dans le fond du plat.

Une fois cuite, laissez reposer 15 minutes dans le four éteint.

PRÉPARATION DES CROQUETTES

Pelez les pommes de terre et faites-les cuire à la vapeur.

Coupez la poitrine en petits morceaux et faites-la fondre dans une poêle sur feu doux. Ajoutez les échalotes émincées et faites-les cuire sans colorer.

À la fin, ajoutez les marrons.

Faites une purée avec les pommes de terre vapeur et ajoutez le contenu de la poêle. Ecrasez à la fourchette. Puis ajoutez un œuf, salez, poivrez et mélangez.

Formez les croquettes puis roulez-les dans l'œuf restant battu en omelette et dans la chapelure. Faites-les dorer dans une poêle avec de l'huile chaude. Egouttez et épongez les boulettes sur du papier absorbant.



Retrouvez plein
d'autres idées recettes
sur jaimelavolaillle.fr !



**VOLAILLES
FESTIVES**

POULARDE

**AUX CHÂTAIGNES
ET POTIMARRON**





Facile



20 min



120 min

6 PERSONNES

1 POULARDE VOLAILLE FRANÇAISE D'ENVIRON 2 KG

- 1 potimarron
- 800 g de châtaignes cuites au naturel
 - 2 échalotes
 - 6 gousses d'ail
- 1 bouteille de crémant
 - 25 g de beurre
 - 1 bouquet de thym
- Sel, poivre du moulin



Retrouvez plein
d'autres idées recettes
sur jaimelavolaille.fr !

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C.
Assaisonnez la poularde à l'intérieur et insérez-y les gousses d'ail et les échalotes pelées avec le bouquet de thym.

Placez la poularde Volaille Française sur la lèchefrite du four. Badigeonnez-la de beurre et assaisonnez-la.

Coupez le potimarron en fins quartiers en retirant les graines. Dispersez-les autour de la poularde Volaille Française. Versez le crémant par-dessus et enfournez 30 minutes.

Retournez la poularde Volaille Française sur un côté, arrosez-la et prolongez la cuisson de 30 minutes. Tournez-la sur l'autre côté, arrosez-la et poursuivez de 30 minutes.

Remplacez la poularde Volaille Française dans sa position initiale et dispersez les châtaignes autour. Arrosez bien le tout et finalisez la cuisson pendant 20 à 30 minutes.

Servez la poularde Volaille Française dans un plat de service sur un lit de châtaignes avec les tranches de potimarron.



**VOLAILLES
FESTIVES**

CUISSE DE CANARD

**NAPPÉE DE SA SAUCE
AUX FRUITS ROUGES
ET SES PETITS LÉGUMES**





Facile



20 min



40 min

4 PERSONNES

4 CUISSES DE CANARD

- 400 g de carottes
- 400 g de pommes de terre
- 2 échalotes
- 500 g de fruits rouges (frais ou surgelés)
 - 15 cl de vinaigre de framboises
 - 1 cube de bouillon
- Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

Lavez et épluchez les pommes de terre et les carottes.

Détaillez les légumes en cubes.

Incisez la graisse des cuisses de canard en lanières et faites cuire dans une poêle, côté graisse pour démarrer. Salez et poivrez.

Jetez les légumes dans la poêle.

Épluchez et hachez les échalotes.

Dans une casserole, faites revenir les échalotes à feu doux avec le vinaigre. Laissez réduire.

Ajoutez les fruits rouges, le cube de bouillon, couvrez et laissez mijoter 25 minutes.

Mixez la sauce et passez-la au chinois.

Servez une cuisse de canard accompagnée de petits légumes et nappée de sauce aux fruits rouges.



Retrouvez plein d'autres idées recettes
sur jaimelavolaille.fr !



**VOLAILLES
FESTIVES**

OIE

**LAQUÉE
AUX ÉPICES**





Facile



225 min

8 PERSONNES

1 OIE FERMIÈRE LABEL ROUGE (3,5 KG ENVIRON)

- 4 clémentines non traitées
 - 1 ananas
 - 2 mangues mûres
 - 6 navets
 - 1/2 grenade
 - 1 cuillère à soupe d'huile de végétale
 - 1 cuillère à soupe de poivre du Sichuan
 - 1,5 cuillère à soupe de cardamome verte
 - Sel
- Pour la sauce :**
- 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
 - 1 cuillère à café de sauce soja
 - 3 cuillères à soupe de miel d'acacia
 - Le jus d'une clémentine

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 150 °C.

Préparez la sauce : dans un bol mettez tous les ingrédients et mélangez.

Coupez les clémentines en deux.

Mettez l'oie dans un plat creux. Parsemez-la de poivre du Sichuan et de cardamome. Salez, arrosez d'huile et ajoutez les clémentines.

Enfournez et laissez cuire pendant 3h45 environ. Arrosez régulièrement de jus durant la cuisson. Étalez la sauce à l'aide d'un pinceau 3 à 4 fois 30 minutes avant la fin de la cuisson.

Pendant ce temps, préparez les garnitures : épluchez l'ananas et coupez-le en lamelles de 2 cm d'épaisseur. Coupez les mangues et les navets en quartiers de 2 cm d'épaisseur.

Posez les fruits et les navets dans le plat à four avec l'oie 20 minutes avant la fin de la cuisson.

Lorsque l'oie est cuite, sortez-la du plat et parsemez-la de grenade.



Retrouvez plein d'autres idées recettes
sur jaimelaVolaille.fr !



**VOLAILLES
FESTIVES**

PIGEONNEAU

RÔTI À L'AIL
ET AU THYM





Facile



10 min



30 min

6 PERSONNES

6 PIGEONNEAUX VOLAILLE FRANÇAISE D'ENVIRON 500 G CHACUN

- 1 gros bouquet de thym frais
 - 2 têtes d'ail
- 30 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C.

Assaisonnez l'intérieur des pigeonneaux Volaille Française.

Désolidarisez les gousses d'une tête d'ail et répartissez-les à l'intérieur des pigeonneaux Volaille Française, ainsi que la moitié du thym.

Placez-les dans un plat à four. Badigeonnez-les d'huile, massez-les puis assaisonnez-les. Coupez transversalement la seconde tête d'ail et ajoutez-la autour. Répartissez par-dessus le reste de thym.

Versez un fond d'eau dans le fond du plat. Enfournez 30 minutes.

Servez les pigeonneaux Volaille Française bien chauds, proposez en accompagnement des petits pois à la française et des pommes soufflées si vous le désirez.



Retrouvez plein d'autres idées recettes
sur jaimelavolaille.fr !



**VOLAILLES
FESTIVES**

CAILLES

FARCIES AUX NOIX,
NOISETTES, CRÈME AU
PORTO ET ÉCHALOTES





Facile



20 min



25 min

4 PERSONNES

4 CAILLES LABEL ROUGE

- 2 tranches de pain de mie
 - 2 échalotes
 - 1 œuf
- 100 ml de lait
- 100 g de noix concassées
- 100 g de noisettes concassées
 - 50 ml de porto

Pour la sauce :

- 100 ml de porto
- 200 ml de crème fraîche entière
- 20 g de beurre doux
- 5 brins de persil plat

Pour l'écrasé de pommes de terre :

- 500 g de pommes de terre à purée
 - 50 g de beurre doux
- 60 g de crème fraîche épaisse
 - Une poignée de poudre de noisette
- Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 160 °C.

Préparez la farce, mélangez les échalotes émincées, les noix et les noisettes concassées, le pain de mie, l'œuf, le porto et le lait. Salez et poivrez. Ajoutez la moitié du persil ciselé.

Farctissez les cailles puis ficelez-les. Faites-les rôtir de tous les côtés dans une sauteuse avec du beurre. Une fois colorées, déglacez au porto.

Placez la sauteuse dans le four et terminez la cuisson pendant 20 minutes, arrosez régulièrement.

Pendant ce temps, préparez la purée : cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée. Une fois cuites, écrasez-les avec le beurre et la crème fraîche. Assaisonnez. Parsemez de poudre de noisettes.

Lorsque les cailles sont cuites, déposez-les dans un plat et couvrez avec du papier aluminium.

Faites réduire la sauce de la sauteuse à feu doux. Ajoutez la crème liquide, mélangez et assaisonnez.

Servez les cailles avec de la sauce, du persil frais et la purée aux noisettes.



Retrouvez plein d'autres idées recettes
sur jaimelavolaille.fr !



**VOLAILLES
FESTIVES**

CHAPON

RÔTI AU VINAIGRE
BALSAMIQUE, FIGUES
ET BETTERAVES



IMAGE
BASSE
DEF





Facile



30 min



210 min

8 PERSONNES

1 CHAPON LABEL ROUGE D'ENVIRON 3,5 KG

• 8 figues

- 400 g de betteraves crues
- 4 clémentines non traitées
- 2 cuillères à soupe de graines de grenadine
- 1 cuillère à soupe de noisettes
- 1 cuillère à soupe de pignons de pin
- 4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 3 cuillères à soupe de miel d'acacia
- 1 cuillère à soupe de sirop de grenadine
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
 - 1 brin de romarin
 - 1 brin de thym
 - 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- Sel, poivre du moulin

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 160°C.

Dans un petit bol, mélangez le vinaigre balsamique et le miel. Mettez le chapon dans un plat creux. Salez et poivrez.

Arrosez le d'huile. Ajoutez les herbes.

Enfournez et laissez cuire pendant 3h30

environ sans oublier de retourner le

chapon sur ses côtés toutes les 20 minutes

pendant la première heure de cuisson.

Arrosez fréquemment avec le jus durant

la cuisson.

30 minutes avant la fin de la cuisson,

étalez la sauce à l'aide d'un pinceau

en recommençant 3 à 4 fois l'opération.

Pendant ce temps, préparez les garnitures :

enveloppez les betteraves crues dans

du papier aluminium. Faites-les cuire

au four pendant 60 minutes environ

à 160 °C. Pelez et coupez en quatre,

ainsi que les clémentines.

Dans un bol, ajoutez et mélangez les

betteraves, les clémentines, le sirop de

grenadine, le jus de citron, le sel et le poivre.

Lorsque le chapon est cuit sortez-le du

plat, parsemez-le de graines de grenadine,

de noisettes et de pignons de pin.

Arrosez-les généreusement de sauce,

parsemez de persil frais et servez avec

la purée crémeuse.



Retrouvez plein d'autres idées recettes
sur jaimelavolaille.fr !



**VOLAILLES
FESTIVES**

PINTADE

TRUFFÉE DE BEURRE
CRU AUX CÈPES ET
PERSIL EN COCOTTE

IMAGE
BASSE
DEF





Difficile



30 min



30 min

4 PERSONNES

1 PINTADE

- 8 gros cèpes (congelés ou séchés)
- 180 g de beurre
- 8 gousses d'ail en chemise
 - 2 c. à soupe de persil haché
- 1/2 gousse d'ail écrasée
 - 1 c. à café d'échalote hachée
- 5 c. d'huile d'arachide
 - 8 petites pommes de terre
- Sel, poivre du moulin



Retrouvez plein d'autres idées recettes sur jaimelavolaillle.fr !

PRÉPARATION

Prenez 4 cèpes (et gardez les plus beaux pour la présentation), coupez les têtes et les queues en tous petits dés puis mettez les têtes de côté.

Faites sauter les queues dans 10 g de beurre à peine 2 minutes.

Malaxez 100 g de beurre cru jusqu'à ce qu'il prenne la consistance d'une pommade. Ajoutez les dés de cèpes crus et cuits, le persil, la demie gousse d'ail écrasée et l'échalote. Salez puis poivrez.

Trempez vos doigts dans l'huile d'arachide et procédez au décollage de la peau de la Pintade à l'aide de vos doigts huilés (c'est un travail délicat mais peu compliqué).

Insérez entre la peau et la chair le mélange beurre, cèpes et persil. Une fois cette opération réalisée, coudre les extrémités ouvertes de la volaille et ficeler pour maintenir les pattes près du corps.

Mettez votre volaille à rôtir dans la cocotte avec un peu d'huile tout d'abord, puis avec le reste de beurre. Comptez 45 à 50 minutes de cuisson. Ajoutez l'ail en chemise 15 minutes avant la fin de la cuisson et les 4 cèpes entiers 5 minutes après.

Faites dorer des petites pommes de terre dans une poêle et disposez-les autour de votre Pintade au moment de la servir. arrosez-les généreusement de sauce, parsemez de persil frais et servez avec la purée crémeuse.