

Crumble de Noël

Dans cette recette, j'ai mis tous les ingrédients qui font Noël : Du canard confit cuisiné avec des marrons, des champignons, un peu de pomme, persil et Romarin. Et qu'est ce qui va mieux d'une purée de céleri boule pour accompagner le canard ? Et pour le croustillant, un petit crumble aux parfums de cannelle ! Le tout pour une recette simple, prévue pour les grandes tablées, qui se prépare la veille et se réchauffe tranquillement au four ! Elle est pas belle, la vie !



Organisation :

- 1 – Préparer le céleri et les pommes de terre dans le varoma pour la purée
- 2 – Préparer et réserver la pâte à crumble au Thermomix
- 3 – Hacher et réserver au Thermomix : le persil, les échalotes et les pommes.
- 4 – Mettre la purée à cuire
- 5 – Préparer la poêlée de viande et légumes
- 6 – Mettre en plats et répartir la pâte à crumble
- 7 – Le jour J, Préparer la salade et l'assaisonnement.

Juste avant de passer à table, Préchauffer le four à 180° et enfourner les crumbles pendant 30 mn. Dresser et servir

l'ATELIER *au bord de Lo* – Cours de cuisine pour Tous

Laurence COULON - 06 99 56 70 70 - www.latelieraubordelo.fr

Pour 10 personnes :

Purée de céleri boule J -1

2 kg de céleri boule pour 1.5 kg net
4 belles pommes de terre
20 cl de crème entière

Eplucher et laver le céleri et les pommes de terre
Mettre 500 g d'eau dans le bol du Thermomix avec 1 c à café de gros sel et programmer 30 mn à varoma vit 1
A l'arrêt de la minuterie, jeter le jus et mixer les légumes avec la crème 30 sec vit 8 et rectifier l'assaisonnement.

Farce de canard et légumes de Noël J -1 :

5 Cuisses de canard confit
6 à 10 échalotes
Une vingtaine de champignons de Paris
2 pommes en petits cubes
1 boîte de marrons
1/2 botte de persil
Quelques brins de romarin

Hacher le persil **quelques sec vit 5**.
Eplucher les échalotes et les **hacher 5 sec vit 5**

Faire fondre doucement des échalotes dans un peu d'huile
Pendant ce temps, préparer, laver et émincer les champignons au couteau et ajouter aux échalotes. Remuer un peu et continuer la cuisson

Préparer les pommes au pelle pomme et recouper en dés ou préparer les pommes au couteau et les émincer au TM **quelques sec vit 4.5**. Ajouter au contenu de la poêle.

Ajouter ensuite le canard confit effiloché.

Ajouter ensuite les marrons égouttés dans le panier vapeur et rincés sous le robinet.

Terminer par le persil et le Romarin et

éteindre le feu.

Rectifier l'assaisonnement et poivrer.

Crumble au spéculos et noisettes J -1 :

100 g de spéculos
100 g de farine
100 g de beurre
100 g de noisettes

Mettre les spéculos, la farine et le beurre dans le Thermomix et mélanger 10 sec vit 6

Ajouter les noisettes et mixer 5 sec vit 5.

Dans un grand plat à gratin, en bocaux ou en cocottes, répartir la purée sur un bon tiers de la hauteur. Ajouter ensuite la poêlée de viande et légumes.

Le jour J, Répartir la pâte à crumble et passer au four 30 mn dans un four préchauffé à 180° (couvercles ouverts)

Présentation à l'assiette :

Juste avant de passer à table,
Préchauffer le four à 180° et enfourner les crumbles pendant 30 mn. Dresser et servir

Servir accompagner d'une petite salade assaisonnée d'huile de noisette grillées (ou de noix), de vinaigre balsamique, sel aux herbes et poivre.