

Recettes festives

« Les Girafons »



En association avec Nathy
d'Eurveilher, les Girafons
vous

invitent à découvrir et
réaliser 4 recettes de fêtes.

De l'entrée au dessert,
découvrez comment
utiliser nos produits dans
des recettes savoureuses.

A vos fourneaux !

{ Dessert }

Tiramisu à la carambole



Ingédients pour 6 personnes :

125g de mascarpone
2 œufs
25g de sucre roux
qs vanille
ananas détaillé en petits morceaux
biscuits secs
confits de carambole

Préparation :

Crème au mascarpone

Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre en fouettant fortement
Ajouter le mascarpone et bien fouetter pour rendre l'appareil lisse
Ajouter les graines de vanille
Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, puis les incorporer
délicatement au mélange précédent
Mettre au frais pendant au moins 1h

Montage

Dans vos verrines ou verres, commencer par mettre une cuillère à
soupe de carambole confites.
Puis recouvrir de biscuits secs écrasés.
Ajouter la crème au mascarpone.
Continuer par les morceaux d'ananas.
Recouvrir à nouveau de crème.
Réserver au frais jusqu'au moment de servir.
Terminer par la décoration du verre avec une tranche de carambole
fraîche ou confite.



Les Girafons
Confiserie artisanale

Internet : www.lesgirafons.re
Messagerie : contact@lesgirafons.re



Les Girafons
Confiserie artisanale

Repas de
fêtes



{ Entrée }

Coroles de boudins blancs, échalotes confites



Ingrédients pour 12 croustillants :

6 feuilles de bricks
12 mini boudin blanc
1 noix de beurre
2cl de cognac
20 échalotes
60g de gelée d'ylang ylang
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de sucre bombée
1 poignée de pistaches natures décorées

Recette et photo :
Nathy d'Eurveilher

Préparation :

Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).
Coupez les feuilles de brick en 2 dans la diagonale.
A l'aide d'un pinceau, enduisez-les légèrement d'huile sur une face.
Beurrez des petits moules en silicone type à muffins. Repliez les feuilles de brick délicatement pour former des corolles et disposez-les dans les moules. Placez un disque de papier sulfurisé sur le fond et des haricots secs pour maintenir la corolle ouverte.
Enfournez pour 10 minutes environ, jusqu'à ce que les feuilles de bricks soient joliment dorées.
Epluchez les échalotes et taillez-les en petits dés.
Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive pour y faire fondre les échalotes, en y ajoutant le sucre et la gelée d'ylang ylang.
Faites cuire à feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à confire légèrement les échalotes, puis réservez.

Faites fondre le beurre dans une poêle et dorez-y les mini boudins blancs sur chaque face.
En fin de cuisson, versez le cognac et flambez (en n'oubliant pas d'éteindre la hotte).
Poursuivez la cuisson 1 minutes pour que le liquide s'évapore, puis réservez les boudins flambés.

Hachez grossièrement les pistaches au couteau.

Quand les corolles sont cuites, ôtez les haricots et le papier sulfurisé.

Déposez un lit d'échalotes confites au creux des corolles, puis le boudin blanc et parsemez de pistaches.



{ Dessert }

Bûche chocolat et crème de patates douces confites



Recette et photo :
Nathy d'Eurveilher

Préparation :

Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Faites fondre le beurre au four micro-ondes.

Dans une jatte, fouettez les jaunes avec les 140 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Puis ajoutez la farine et la maïzena, mélangez bien de nouveau et ensuite incorporez et le beurre fondu. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Préchauffez le four à 180°C (th.6)

Au batteur électrique, montez les blancs en neige en y incorporant une pincée de sel. Ajoutez-les à la pâte délicatement et peu à peu, sans les casser, à l'aide d'une spatule.

Couvrez la lèche-frite d'une feuille de papier sulfurisée (dimensions 35 sur 27 cm). Appliquez du beurre fondu sur le papier sulfurisé à l'aide d'un pinceau alimentaire : cela vous permettra de décoller plus facilement le biscuit pour pouvoir le rouler. Versez la pâte dessus, étalez avec une spatule pour former une couche rectangulaire harmonieuse (de même épaisseur sur toute la surface). Enfournez et faites cuire pendant 10 minutes à 180°C : le biscuit doit être légèrement coloré.

Mouillez un torchon propre, essorez-le bien et étendez-le sur un plan de travail. D'un geste vif – amis pas brusque !, retournez le biscuit sur le torchon, puis décollez délicatement le papier sulfurisé.

Repliez la bordure du biscuit sur 1 cm environ. A l'aide du torchon, roulez délicatement le biscuit sur lui-même puis à la fin, laissez-le enroulé dans le torchon pour le faire refroidir (comptez à peu près 20 à 25 minutes).

Pendant ce temps, travaillez le beurre en pommade, puis mélangez-le vigoureusement à la crème de patates douces confites pour obtenir une crème onctueuse et homogène. Ajoutez les 2 cuillères à soupe de rhum vieux et fouettez encore un petit coup.

Dans une petite casserole, faites fondre les 70 g de sucre blanc avec 10 cl d'eau. Faites bouillir pendant 2 à 3 minutes pour avoir un joli sirop, puis laissez refroidir et ajoutez le reste de Rhum Vieux.

Ingrédients pour 6 personnes :

40 g de farine tamisée
30 g de Maïzena
3 œufs
110 g de sucre blanc
60 g de beurre
350 g de crème de patates douces confites (avec ou sans rhum) « Les Girafons »
170 g de beurre à température ambiante
2 cuillères à soupe de Rhum Vieux
70 g de sucre blanc
5 cl de Rhum Vieux
50 g de chocolat noir

Lorsque le biscuit a refroidi, étirez une feuille de film alimentaire (de la largeur du biscuit) sur le plan de travail. Déposez-y le biscuit et déroulez-le délicatement. Pour cette étape, ne soyez pas impatient(e) et faites-le vraiment progressivement pour ne pas casser ou déchirer le biscuit. Une fois déplié, imbitez le biscuit du sirop en utilisant un pinceau. Mouillez-le bien, mais pas trop (il vous restera du sirop à la fin de cette opération).

Ensuite, utilisez un spatule pour étalez les 2/3 de la crème sur toute la surface du biscuit. Roulez-le à nouveau délicatement en l'enfermant dans le film. Serrez doucement – mais sûrement ! -, sans le briser ou l'abîmer pour qu'il prenne une belle forme. Le surplus de crème va s'échapper du biscuit : récupérez-la pour le glaçage de la bûche.

Au bain-marie, faites fondre le chocolat noir puis mélangez-les au reste de la crème de patates douces.

Déposez la bûche sur le plat de service et étalez ce mélange sur toute sa surface en vous servant d'une fine spatule. Lissez bien partout, puis passez les dents d'une fourchette sur toute la longueur du glaçage pour former des stries qui rappellent cette de la bûche en bois. Placez la bûche au réfrigérateur pendant un minimum de 12 heures.

Avant le dîner ou le déjeuner, sortez la bûche, coupez chaque entame, décorez-la avec du sucre glace, des copeaux de chocolat, des cerises

{ Plat principal }

Camérons poêlés à la citronnelle



Ingrédients pour 4 personnes :

12 queues de camérons
2 cuillères à soupe de gelée de citronnelle
1 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de miel de baies roses
Sel, poivre

Préparation :

Décortiquez les camérons en laissant la queue intacte puis incisez le dos et retirez la veine dorsale.

Faites griller les camérons dans une poêle bien chaude avec l'huile d'olive, la gelée de citronnelle et le miel. Salez, poivrez à votre convenance.

Servir les camérons accompagnés de riz ou d'une purée de patates douces maison.