

Faites «original» pour les fêtes à Budapest !

Par [JFB](#) le ven 04/01/2008 - 11:55

Les huîtres ne se trouvant pas à tous les coins de rue, le chapon étant inexistant sans parler de la bûche au chocolat quasiment introuvable... Il va falloir faire preuve d'imagination pour organiser un réveillon original, mais tout de même festif.



Pour remplacer les huîtres, préparez donc un saumon. Le bon saumon fumé n'est pas vraiment disponible à Budapest, l'on ne trouve dans les supermarchés que des produits bas de gamme. Achetez donc un filet de saumon frais avec sa peau, le moins gras possible. Dans un saladier, mélangez 1,5 kg de gros sel, 2 cuillères à soupe de graines de fenouil, 1 cuillère à soupe de graines de coriandre grossièrement écrasées au pilon, 1 cuillère d'aneth, 1 cuillère à café de poivre noir concassé. Bien mélanger. Posez le saumon à plat peau en dessous dans un grand plat et le recouvrir complètement avec le mélange sel épices. Mettez-le au réfrigérateur pour 12h. Passez le saumon sous l'eau, bien rincer et bien essuyer. Remettez-le une heure au frais avant de trancher votre poisson. Utilisez-le comme un saumon fumé, excellent avec une petite salade d'asperges vertes et une petite sauce mousseline.

Pour la volaille, faites comme nos compatriotes alsaciens : achetez une oie. Sa chair est délicieuse et très goûteuse. Au marché vous pourrez même l'acheter avec son foie gras, garantie de fraîcheur pour le foie. Pochez l'oie dans un bouillon de volaille frissonnant pendant 40mn. Préchauffez le four à 200°. Préparez une farce avec 350gr de veau haché, de la mie de pain trempée au lait, 150gr de cubes de foie gras, 15 marrons blanchis, un peu d'Armagnac, une demi-cuillère à café de gingembre, une belle pincée de piment d'Espelette et du sel. Farcir l'oie et la mettre au four pour 40mn environ selon sa taille. En cours de cuisson, arrosez-la avec un peu de bouillon pour qu'elle ne dessèche pas. Servez avec des pommes fruits poêlées et une purée de pommes de terre truffée (avec un peu de chance vous trouverez des truffes au grand marché, n'hésitez pas à négocier les prix !).

Enfin, côté douceurs, si vous n'avez pas pu commander une bûche au Méridien (seul endroit où vous en trouverez à Budapest, mais il vous faudra vous déplacer car pas

de livraison), optez pour une crème légère au citron avec une belle tranche de Panetone italien poêlée comme un pain perdu (vous en trouverez dans presque tous les supermarchés ou chez Culinaris). Pour la crème au citron, dans une casserole mettez 20cl de jus de citron, le zeste d'un citron, 25cl d'eau, 50gr de sucre et 5 brins de thym citron (c'est encore meilleur si vous trouvez des citrons non traités ou des citrons de Sicile ou de Menton, voir chez Culinaris). Portez à ébullition et laissez cuire 5mn à feu doux. Filtrez, réservez 15cl de ce sirop au frais et remettre le reste à tiédir dans une casserole. Y faire fondre 2 feuilles de gélatine préalablement trempées et essorées. Mettez au frais et dès que la gelée commence à prendre, fouettez-la légèrement pour incorporer quelques bulles d'air. Répartir dans 4 verres ou coupelles transparentes, couvrir de film alimentaire et remettre au froid. Avant de servir, montez 20cl de crème liquide très froide en chantilly en y incorporant doucement les 15cl de sirop réservés au frais. Avec une poche à douille, montez la chantilly sur la gelée et décorez avec quelques zestes de citron.

Je vous souhaite à tous de joyeuses fêtes gourmandes. A l'année prochaine !

Natacha Guégo

- 3 vues

Catégorie

Agenda Culturel