

MENU DE NOËL



Griottines®

APÉRITIF

Griottines® en mini-bombe foie gras

&

Royal Griottines®

ENTRÉE

Samossas de volaille au curry et Griottines®

PLAT

Parmentier de poule faisane au butternut, Kirsch de Fougerolles AOC, Griottines® et écume Pvrple Gin®

DESSERT

Mini forêt noire Griottines®

APÉRITIF

GRIOTTINES® EN MINI-BOMBE FOIE GRAS & ROYAL GRIOTTINES®

INGREDIENTS

- 40 **Griottines®**
- 200g de foie gras cuit au torchon



INSTRUCTIONS

1. Dans un moule silicone à chocolat, disposer une **Griottines®** puis un morceau de foie gras à température ambiante en pressant bien.
2. Araser la surface du moule avec la lame d'un couteau et réserver au réfrigérateur 2 heures.
3. Servir avec des toasts et une salade de pousses.

INGREDIENTS

- 2 Griottines®
- 1 bouteille de champagne ou crémant

INSTRUCTIONS

1. Verser du champagne ou crémant dans une coupe.
2. Ajouter 2 Griottines® avec un peu de leur Liqueur.



ENTRÉE

SAMOSSAS DE VOLAILLE AU CURRY ET GRIOTTINES®

INGREDIENTS

- 2 blancs de volaille
- 2 carottes coupées en petits dés
- 1 oignon blanc d'Italie
- Quelques **Griottines®**
- 1 pincée de Curry Madras
- 1 filet de Vin blanc
- 1 trait de Cognac Camus®
- 1 œuf
- Sel & poivre



INSTRUCTIONS

1. Blanchir à l'eau bouillante salée les carottes en dés, rafraîchir et égoutter.
2. Passer au hachoir grille moyenne les blancs de volaille avec l'oignon, l'œuf, le curry et les **Griottines®**.
3. Assaisonner sel et poivre à raison de 10g de sel et 2g de poivre pour 500g de volaille.
4. Dans une terrine, laisser reposer 1 nuit. Monter les samossas le matin pour le soir.
5. Au moment de servir, croustiller à la poêle et déguster.

PLAT

PARMENTIER DE POULE FAISANE AU BUTTERNUT, KIRSCH DE FOUGEROLLES AOC, GRIOTTINES® ET ÉCUME PURPLE GIN®

INGREDIENTS

- 5 pièces de Poules faisane
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1L de fond brun
- Thym, laurier, genièvre
- 250 g de chutes de foie gras
- 100 g de **Griottines®**
- Lécithine
- 10 cl de Kirsch de Fougierolles AOC
- 2 échalotes
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 pièce de butternut
- 50 g de beurre
- 5 cl de Purple Gin®
- 15 cl de lait de soja

INSTRUCTIONS

- Séparer cuisse et coffre de faisan, cuire les cuisses en salmis.
- Marquer les coffres et réserver.
- Faire la farce avec la chair des cuisses, échalotes, ciboulette, **Griottines®**.
- Cuire le butternut à sec 1h15 à 110° puis mixer avec un peu de beurre.
- Monter les parmentiers.
- Cuire les suprêmes.
- Finir la sauce et dresser.



DESSERT

MINI FORÊT NOIRE GRIOTTINES®

INGREDIENTS

- 1 génoise au chocolat
- 1 cuillère à soupe mascarpone
- 25 cl crème liquide
- 2 cuillères à soupe sucre
- 10 cl **jus de Griottines®**
- 6 cuillères à soupe de **Griottines®**



INSTRUCTIONS

1. Découper 6 ronds dans une génoise au chocolat en s'aidant d'un verre retourné.
2. Imbiber le biscuit avec le **jus de Griottines®** puis ajouter les **Griottines®**.
3. Fouetter ensemble le mascarpone et la crème liquide avec le sucre.
4. Garnir une poche à douille et napper les verrines.
5. Râper le chocolat noir sur le dessus. Décorer d'une **Griottines®**.

BON APPÉTIT AVEC GRIOTTINES® !