

Boite gourmande automnale

La boite gourmande automnale vous permet de faire l'expérience Lacroix à la maison, sans avoir à vous casser la tête! La plupart des éléments nécessitent uniquement d'être réchauffés.

Voici les indications pour réaliser votre boite gourmande et en faire un succès!

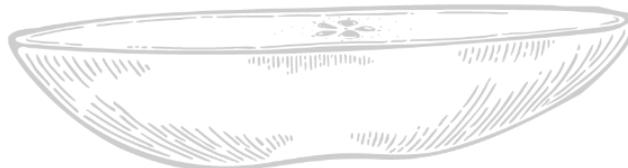
Prenez bien soin de lire l'ensemble des instructions au moins une fois avant de commencer à suivre les indications.

Pour réaliser les recettes, vous aurez besoin de :

- 1 louche
- 2 poêlons de +/- 12" de diamètre, allant au four (Utiliser la pâte feuilletée comme guide)
- 1 chaudron moyen
- 1 chaudron large
- 1 pince en métal supportant la chaleur

Contenu de la boite :

- 1L de potage de courge
- Garnitures à potage
- 1 salade de Bruxelles
- 1 purée de pomme de terre & Oka
- Ciboulette ciselée
- ½ poulet saumuré, emballé sous vide, déjà cuit.
- Épices à poulet
- Pain bretzels maison
- Beurre composé au cidre
- Compote de pomme d'automne
- Pommes parées
- Pâte feuilletée
- Sucre



Réalisation

Repas :

1. Préchauffer le four à 400F (ne pas utiliser la fonction convection) ;
2. Remplir le chaudron large à 50% avec de l'eau et porter à ébullition ;
3. Lorsque l'eau commence à bouillir, mettre le feu au minimum et y insérer le sac de poulet sous vide. Attendre 20 min pour que le poulet se réchauffe ;
4. Pendant ce temps, verser le potage dans le chaudron moyen et faire chauffer à feu moyen en remuant fréquemment. Une dizaine de minutes devraient suffire pour réchauffer le potage ;
5. À l'aide des pinces, retirer le sac de poulet de l'eau. Dans une assiette à rebord, ouvrir le sac et drainer le jus, disposer. Sortir le poulet, le déposer dans une autre assiette et assécher la peau à l'aide d'un essuie-tout ;
6. Ajouter un poêlon à température élevée et y faire chauffer 1/4t huile végétale. Lorsque l'huile est bien chaude, y déposer le poulet côté peau. Baisser le feu à moyen et résister à l'envie de le bouger. Attendre 1 à 2 min ou jusqu'à ce que la couleur soit bien doré. Retourner le poulet dans le poêlon (peau vers le haut) et enfourner ;
7. Retirer le couvercle de la purée de pomme de terre. Enfourner en même temps que le poulet. Pour une durée d'environ 25 min pour les 2 éléments ;
8. Après 15 min de cuisson du poulet et de la purée, ajouter les choux de bruxelles et les pains au four dans leur emballage d'aluminium. Déposer huit (8) quartiers de pomme autour du poulet rôti, dans son poêlon ;
9. Après 25 min, sortir les différents éléments du four. Saupoudrer les épices sur le poulet et les pommes. Laisser reposer 8 min, ne pas fermer le four ;
10. Faire la mise en place dans des assiettes de service. Voir la présentation suggérée sur le site web (photos).
 - a. Potage : Dans des bols individuels, avec la garniture sur le dessus
 - b. Poulet : Dans une grande assiette de service, avec les pommes en couronne
 - c. Purée de pomme de terre : Dans un bol de service
 - d. Salade de Bruxelles : Dans un bol de service

- e. Pains : Dans une assiette de service, avec le beurre composé fondant sur le dessus
- f. Compote de pomme : Comme condiment avec le poulet

11. Servir avec un bon verre de cidre ou de jus de pomme ;

12. Bon appétit!

Dessert (peut être fait après le repas ou en continu) :

13. Dans le 2^e poêlon, verser le sucre équitablement et y disposer les pommes restantes en éventail (voir photos). Faire chauffer sur rond à feu moyen-élevé ;

14. Lorsque le sucre commence à caraméliser et à remonter sur les rebords, ajouter la pâte sur les pommes et enfourner le poêlon pour 20-25 min ;

15. Lorsque la pâte prend une belle couleur dorée, retirer du four et laisser reposer 5 min. Fermer le four ;

16. Retourner une assiette sur le poêlon de tatin. Avec la main dominante, tenir la poêle. Avec l'autre main, tenir l'assiette. Renverser la poêle sur l'assiette de façon à ce que la pâte soit en contact avec l'assiette et les pommes, vers le haut. Faire la manipulation dans un espace dégagé ;

17. Servir dans une grande assiette de service. Ajouter une crème glacée à la vanille pour un peu plus de gourmandise ;

18. Bon appétit!

