



19

22



## LES VOLAILLES

## LES PLATS FESTIFS

### 19 JOLIE ET DODUE

Élevée en plein air dans le Gers, cette dinde label Rouge promet une chair ferme à la tenue parfaite après cuisson.

Avoisinant les 3 kg, comptez 3 h de four à 150 °C pour obtenir un bon moelleux.

**Dinde fermière, Terre & Saveurs, 8,95 € le kg, magasins Casino.**

### 20 FICELÉS EN ÉTOILE

Prêts en 15 min au four, ces hauts de cuisse de poulet désossés à la main protègent une farce aux marrons et aux raisins. Une touche fruitée qui s'accorde à la tranche de poitrine fumée.

**Gourmandises de volaille, Maître Coq, 6 € les 380 g, en GMS.**

20

### 21 Pour les accompagner

Parfumée à la truffe, cette moutarde s'apprécie aussi bien en bord d'assiette que dans une vinaigrette ou encore en sauce, délayée dans un fond de crème pour apporter une pointe d'élégance aux volailles, viandes, pâtes, légumes.

**Moutarde à la truffe noire, Sur le Sentier des Bergers, 10 € les 100 g, épicerie fines et sur leur site.**

21

### 22 SORTEZ LE GIBIER

À l'occasion des fêtes, redécouvrez la puissance de la viande de chevreuil avec ce civet cuisiné au vin de Cahors façon grand veneur avec des groseilles. Un plat à partager, accompagné d'une purée de céleri, chou rouge et marrons.

**Civet de chevreuil, 29,95 € les 800 g, Picard.**

### 23 TOP EXPRESS

Préablement cuit pendant plus de 6 h pour obtenir une chair moelleuse à souhait, ce morceau de veau ne demande qu'à être réchauffé avec sa sauce aux morilles et au vin jaune. Surprenant de simplicité.

**Fondant de veau, La Rôtisserie du boucher, Bigard, 12,20 € les 450 g, en GMS.**

23

### 24 Pour les accompagner

Donnez du style à vos assiettes en y versant un peu de cette sauce aux cèpes et au poivre qui va évoquer des balades en sous-bois. À chauffer doucement pour servir tel quel sur une viande rôtie ou grillée, ou bien allongée de crème.

**Crème de cèpes, Marius, 3,50 € le bocal de 100 g, dans les épicerie fines et sur le site de la marque.**

24

