

Dimanche 12 janvier 2025 : repas de Nouvel An

Pour célébrer ce Nouvel An, nous vous avons proposé un menu qui a mis à l'honneur des produits de qualité. Nous avons tout mis en œuvre pour collaborer avec des producteurs locaux. La majorité des préparations qui composent ce menu ont été réalisées avec soin par les membres de l'Animation Gelbressoise, témoignant de leur implication et de leur passion.

Entrée froide



Assiette campagnarde composée d'un pâté de sanglier, de foie gras et d'un effiloché de cuisse de canard confite

Le sanglier utilisé pour la préparation du pâté provient d'une chasse ayant eu lieu dans les bois de Marche-les-dames. Une fois découpé en morceaux, on y a rajouté de la gorge de porc, de l'armagnac, des baies de genévrier, du sel, du poivre, de l'ail et des clous de girofle. Toute cette viande a mariné plus de 24h. Ensuite, elle a été hachée et cuite en bain Marie pendant environ 2h à 180°C couvert et 15 min non couvert. Le pâté était accompagné d'un confit d'oignons maison.

Pour la réalisation de la terrine de foie gras de canard, les lobes de foie gras ont été dénervés ensuite assaisonnés avec de la fleur de sel et un mélange de 5 baies de poivres et parfumés au cognac. Après 24 heures de repos, celui-ci a été cuit en terrine à 46 °C de façon à obtenir un foie gras mi-cuit.



Assiette de la mer composée d'une mousse de truite et de tranches de saumon gravelax

La mousse de truite a été réalisée avec des filets de truite fumés provenant de nos Ardennes.

Les filets de saumon utilisés pour réaliser le gravelax provenaient de la poissonnerie « Côté Mer » à Wépion. Ceux-ci ont mariné avec du gin, de la cassonade brune, du gros sel, du fenouil et des baies de genévrier.

Entrée chaude



Velouté de panais et châtaignes

Les châtaignes provenaient du village, elles ont été associées au panais directement dans la soupe, en mousse et en copeaux torréfiés.



Aumônière de fromage de chèvre et miel

Le fromage de chèvre entrant dans la composition de l'aumônière provenait de la chèvrerie « Les Caprices de Louise » à Liernu (Eghezée).

Trou Normand



Le colonel

Le sorbet au citron provenait de la « Maison Demoulin » à Boninne, associé à de la Vodka pour ceux qui le souhaitaient.

Plat



Ballottine de volaille aux champignons des bois, sauce fine champagne,

poêlée de légumes racine et pommes de terre grenaille

Les filets de poulet pour la réalisation de la ballottine proviennent des établissements « Avicoles du Waya » à Noville-les-Bois. Différentes variétés de champignons ont été utilisées pour la confection de la farce : girolle, cèpe, chanterelle, pleurote, morille et shiitake. Les carcasses de volaille ont servi de base pour la réalisation de la sauce fine champagne. A celle-ci, nous avons ajouté des champignons, de la crème et du cognac. La poêlée de légumes était composée de topinambours, carottes et navets.



Nage de poissons aux petits légumes et pommes de terre grenaille

Le fumet de poisson qui a servi de base pour la sauce a été réalisé avec des arêtes fournies par le poissonnier. Trois variétés de poisson frais provenant de chez Difalux composaient l'assiette : lotte, saumon et cabillaud. Celles-ci étaient accompagnées de moules, crevettes grises, de petits légumes tels que carottes, poireaux et céleri.

Dessert



Galette des rois revisitée

Nous vous proposons une pâte feuilletée aplatie, la frangipane qui est un mélange de crème pâtissière, de crème d'amande et une confiture de poire. Pour agrémenter cette base, on retrouvait une mousse à la châtaigne et une brunoise de poire. En décoration, nous vous avons réservé une cristalline de poire et un physalis.

Les œufs et une partie des fruits et légumes entrant dans la composition des recettes provenaient de « Les ateliers de Nico » à Gelbressée et complété par « Thimi-Fruits » à Boninne. Le miel quant à lui provenait de l'apiculteur gelbressois Michel Smet.