



Des pommes de terre
qui ont de la personnalité

Douillet et joyeux



Parlons dinde

Si nous rêvons tous pour Noël d'une dinde cuite à point – dorée et croustillante à l'extérieur, moelleuse et juteuse à l'intérieur –, la réalité est toute autre et est digne des pires cauchemars de fin d'année, à savoir manger une volaille complètement desséchée.

Si vous vous retrouvez avec une volaille desséchée sur les bras, il existe une solution. (Non, pas plus de sauce.) Étonnamment, c'est vers le four qu'il faut se tourner pour résoudre la question. Il suffit simplement de verser un peu de bouillon de poulet chaud sur la dinde, de la recouvrir d'une feuille d'aluminium et de la remettre au four à 95°C (200°F) pendant cinq à 10 minutes.

Naturellement, la meilleure façon d'éviter de se retrouver avec une dinde sèche consiste, en premier lieu, à ne pas trop la cuire. La température interne doit atteindre 75°C (165°F), et être prise dans la partie la plus charnue de la cuisse. Et c'est là où la plupart d'entre nous sommes dans l'erreur : nous attendons que la dinde atteigne cette température avant de la sortir du four. Non! Absolument pas! La dinde va continuer à cuire sur le comptoir et la température augmentera jusqu'à 10 degrés. Alors, notre chef Brad recommande de sortir la dinde du four entre 68 et 70°C (155 et 160°F) et de la laisser ensuite reposer environ 30 minutes.

Cela contribue aussi à rôtir la dinde à basse température et lentement – avec une volaille pareille, vous ne pouvez vous permettre d'être pressé! Le chef Brad cuit sa dinde à 150°C (300°F) dans les 30 dernières minutes, puis il monte le feu à 200°C (400°F) pour faire dorer à point la peau.

Pour une viande plus juteuse, badigeonnez la volaille de beurre avant de la rôtir. Assurez-vous aussi, la veille, de la saler avec du sel casher et de la poivrer à l'intérieur et à l'extérieur.

Bonne chance et bonne cuisson!

Invitez nos pommes de terre biologiques à vos fêtes de fin d'année ...

Et vous pourriez gagner des vacances au Panama!

Rôties, en purée ou en gratin – les pommes de terre sont largement à l'honneur au temps des fêtes. Pourquoi ne pas profiter d'un Noël « vert » cette année avec nos Organic Beauties toutes naturelles et nos autres variétés biologiques rouges et jaunes?

Repérez le code CUP situé à l'arrière du sac et inscrivez-vous en ligne à www.littlepotatoes.com pour avoir

la chance de gagner un séjour d'une semaine pour deux au Panama. C'est l'un de nos plus beaux prix jamais offerts jusqu'ici où randonnées dans la forêt équatoriale, promenades sur la plage, croisière sur le célèbre canal de Panama et bien d'autres choses encore sont à l'ordre du jour!

[Pour de plus amples renseignements dès à présent.](#)



Comment rester dynamique!

Même si nous aimons Noël, ce moment de l'année peut être épuisant et stressant. Faire des courses d'un centre commercial à un autre, zoomer sur les réveillons de Noël et du jour de l'An, rendre visite à la famille ou la recevoir chez soi, les préparatifs du grand jour et le repas des fêtes, puis faire face aux conséquences et au nettoyage – et la liste est loin d'être finie.

Gardez votre enthousiasme et l'esprit joyeux par des activités festives

auxquelles toute la famille participe. Il n'y a rien de mieux qu'un peu d'exercice et des moments de qualité passés auprès des proches pour vous revigorer. Voici 10 idées (en intérieur et en extérieur!) pour démarrer.

1. Patiner
2. Faire du ski de fond
3. Élaguer le sapin et décorer la maison
4. Improviser une partie de hockey avec les copains à la patinoire du coin
5. Construire des bonhommes de neige ou des châteaux de neige
6. Organiser un concours de danse en famille (danses qui ont triomphé par catégorie : les meilleures/les pires/les plus idiotes!)
7. Cuisiner le repas de Noël ensemble
8. Faire du toboggan
9. Interpréter votre film de Noël préféré
10. Faire du porte à porte pour interpréter des chants de Noël



Un ami vous a-t-il transmis ce bulletin électronique?

S'il vous plaît et que vous souhaitez recevoir plus de recettes, de nouvelles et avoir des renseignements sur le concours – inscrivez-vous [ici](#).



Chef Brad

le gourou de la pomme de terre



Demandez au chef Brad



Comme nos amateurs de pommes de terre le lui ont demandé, Brad livre un à un, avec générosité, tous ses secrets de cuisine. Ici et tout de suite.

Je n'ai jamais trop su quoi faire avec la farce. Est-ce mieux de farcir la volaille et de la cuire au four ou de la cuire sans farce sur le feu?

C'est selon, mais personnellement, je ne farcis jamais ma dinde pour trois raisons. Tout d'abord, le temps que la farce atteigne la température interne parfaite, la poitrine et d'autres parties de la volaille ont vraiment le temps de se dessécher. Ensuite, farcir la volaille puis retirer après la farce sont pour moi des étapes bien trop salissantes. Et finalement, une dinde farcie est plus longue à cuire. En effet, du fait de la densité de la chair, la chaleur prend plus de temps à pénétrer en profondeur, et donc à cuire à cœur la volaille.

Des conseils pour concocter la meilleure sauce d'accompagnement pour la dinde de Noël?

Je prépare ma sauce comme d'habitude, une semaine avant, avec du bouillon de poulet. L'astuce consiste à mélanger simplement, le jour de Noël, le jus de cuisson de la dinde rôtie à la sauce préparée. C'est à chaque fois parfois et délicieux!



Avez-vous une question portant sur les aliments ou sur la cuisine proprement dit?

**Demandez au chef Brad!
Adressez-lui un courriel à
brad@littlepotatoes.com.**

Que cuisine Brad pour Noël?

Brunch

Brioches à la cannelle sortant du four
Viandes froides et fromages
Salade de fruits frais
Champagne et jus d'orange

Dîner

Amuse-gueules

Canapés
Assortiment de trempêtes et de pains
Le fameux saumon fumé de l'oncle Brian

Plats principaux

Salade composée
Poitrine de dinde cuite à feu doux et cuisse de dinde confite
Filet de boeuf braisé accompagné de sa crème fraîche au raifort
Purée de pommes de terre préparée d'avance
Haricots verts aux canneberges et aux noix de pecan grillées
Farce à la chair de saucisse de « grand-maman »
Sauce au jus de dinde et sauce à la canneberge

Dessert

Assortiment de pâtisseries maison



Recette du mois

Purée de pommes de terre préparée d'avance

La purée de pommes de terre est l'esprit même d'un grand plat festif. Du fromage à la crème a été ajouté ici, le plat peut donc être préparé d'avance et réchauffé juste avant de se mettre à table. Les plats rapides à préparer comme celui-ci font une grande différence à l'approche du grand jour!

2 livres de pommes de terre **PICCOLO**, ou bien la variété LPC de votre choix
1/4 tasse de beurre fondu
1/4 tasse de babeurre
1/4 tasse de fromage à la crème
2 c. à thé de sel casher
1/2 c. à thé de poivre noir concassé

Mettre les pommes de terre dans une casserole, les couvrir d'eau froide et amener à ébullition. Ajouter une pincée de sel, baisser le feu et laisser mijoter, et cuire pendant 15 minutes ou jusqu'à tendreté des pommes de terre. Bien égoutter.

Installer les pales sur votre malaxeur sur pied. Ajouter les pommes de terre et les écraser à faible vitesse pendant une minute. Accélérer à vitesse moyenne et battre pendant une minute ou jusqu'à obtenir une consistance moelleuse sans grumeaux. Réduire la vitesse et ajouter le beurre, le babeurre et le fromage à la crème. Battre à faible vitesse jusqu'à obtenir l'homogénéité voulue. Saler et poivrer et ajouter une autre goutte de babeurre s'il y a lieu.

Mettre les pommes de terre dans un plat à four et réfrigérer jusqu'à leur utilisation. Pour réchauffer, cuire au four à 175°C (350°F) pendant environ 30 minutes ou au four à micro-ondes.





Chef Brad : les 6 principaux conseils pour cuisiner pendant les fêtes



Quelle est votre recette préférée pour les fêtes de fin d'année?

Envoyez-nous [un courriel](#) et nous pourrions l'inclure dans notre prochain bulletin électronique et/ou l'ajouter sur notre site Web pour que chacun en profite. Assurez-vous d'indiquer votre nom, votre adresse courriel et d'inclure, si vous en avez une, une photo de vous avec votre plat!

Je sais combien l'idée de cuisiner pour un groupe important de personnes et d'amis pendant le temps des fêtes peut représenter un vrai défi et être stressant. Toutefois, cela ne devrait pas être ainsi. Oubliez ce que certaines personnalités de la télévision tentent de vous faire croire – vous n'avez pas à confectionner « à la perfection » le repas de Noël. En gardant à l'esprit quelques conseils simples, vous pouvez préparer un magnifique repas que vous et vos convives apprécierez.

- Jamais — et je dis bien jamais — entreprendre de faire une nouvelle recette le jour de Noël. La température et la durée sont deux facteurs qui influent sur la réussite des recettes, et ce sont des défis dont vous pouvez vous passer. Tenez-vous-en aux recettes qui ont fait leurs preuves.
- Cuisinez d'avance autant que possible pour simplement réchauffer les préparations le jour de Noël. Après tout, n'aimeriez-vous pas mieux passer la journée avec les vôtres?
- Établissez une liste des choses à faire. Dans une vraie cuisine de professionnels, nous avons toujours une liste en cours, si bien que nous ne risquons pas d'oublier ou de rater quelque chose.
- Laissez-vous des plages horaires libres dans votre emploi du temps. Si vous avez un souper à 17 h 00, la dinde doit être prête à 16 h 30. Il est pratiquement impossible d'accélérer la cuisson d'une dinde, mais il n'y a rien de plus simple que de la garder au chaud au four ou de la laisser sur le comptoir et préserver la chaleur avec une feuille d'aluminium.
- Faites cela dans le plaisir et demandez aux enfants de vous donner un coup de main. Laissez-les mettre la table ou atteler-les à de petites tâches devant être faites. Votre liste du coup s'en trouve raccourcie et ils se sont sentis utiles pendant cette journée.
- N'oubliez pas que les aliments jouent le rôle de catalyseur pour votre plaisir et celui de vos convives, profitez des uns et des autres, et engrangez de formidables souvenirs de ces fêtes de fin d'année.

D'autres recettes festives

[Fournée de pommes de terre du matin de Noël](#)

[Amuse-gueules trucmuche au fromage](#)

[Soupe du lendemain de Noël](#)