Menu explosion de saveurs chevrotines de Noël

Recette pour un loup solitaire

Entrée

salade mêlée

ingrédients : 4 tomates, 2 épis de maïs, 500g de rampon, 100g de nerfs et tendons de chèvre, 2dl de liquide céphalorachidien

ustensiles : saladier, services à salade, bol, broyeur, mixeur

recette :

- pour la sauce, mixez les tendons avec le liquide céphalorachidien
- tranchez les tomates et égrainez les épis de maïs
- broyez les nerfs, laisser reposer une heure
- mettez le rampon dans un saladier et ajoutez la sauce

Plat

ragoût, sauce bolognaise, dans sa croûte de sang

ingrédients : 100ml de sang, 3kg de viande de chèvre, 4 tomates, 4 carottes, 500g de fromage de chèvre

ustensiles : cocotte, bol, couteau bien aiguisé, assiette creuse, cuillère, minuterie

recette :

- préchauffez le four à 100°C

- prenez le cou, l'épaule et la poitrine de chevreau et broyez le tout dans un bol
- pour la sauce bolognaise, récupérez le coeur et essorez-le dans un bol séparé, puis ajoutez les légumes
- faites tremper les sabots dans le sang durant 3 heures jusqu'à ce qu'ils soient ramollis, mais croustillants
- versez la sauce bolognaise sur le ragoût
- pour la croûte de sang, mettez au fond de l'assiette creuse, les tomates, le sang du coeur essoré et nappez de fromage de chèvre
- mettez le ragoût dans une cocotte et recouvrez avec la croûte
- enfournez et laissez cuire pendant 1 heure

suggestion de présentation : saupoudrez le ragoût de poils de chèvre

Dessert

flan

ingrédients : 5 œufs de chèvre, 200g de sucre, 1 l de lait de chèvre

ustensiles : fouet, moule en forme de sabot, louche, maryse

recette :

- cassez les œufs de chèvre dans un grand bol
- ajoutez le sucre et mélangez pendant 3 minutes
- incorporez le lait chaud et mélangez le tout
- mettez dans un moule
- réservez au frais durant 48 heures
- démoulez et dégustez immédiatement

boisson :

bubble tea

14 yeux de chevreaux, 1dl de sirop de litchi, 500 g de chèvretonne, 500g de fruits rouges, thé vert

ustensiles :shaker, mixeur, pichet, marmite, gobelets, pailles, (cornes de chèvre évidées)

recette :

- mixez les fruits rouges avec la chèvretonne
- versez le mélange dans la marmite
- cuire le tout à feu doux pendant 10 minutes et laissez refroidir
- réservez les yeux au frais pendant 5 minutes
- incorporez le sirop de litchi au mélange
- versez le bubble tea dans les gobelets jusqu'à mi-hauteur
- ajoutez une paille ou si vous voulez un goût plus sucré, remplacez la paille par une corne de chèvre évidée