Buffet de Noël Rock’n’roll

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

6 dattes (dénoyautées et coupées en deux)
6 tranches de lard petit-déjeuner (fines)
1 filet de dinde
1 tasse de pistaches
120 grammes de pancetta
2 gousses d'ail
1 petit bocal de tomate séchée
1 poignée d'olives (dénoyautées)
1 bouquet de basilic
huile d'olive
3 babygems (petites laitues romaines)
3 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
2 cuillères à soupe de crème
2 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
1 filet d'anchois
1 citron (le zeste râpé)
poivre noir
500 grammes de choux de Bruxelles (coupés en deux)
1⁄2 paquet châtaignes (précuites)
sel et poivre
noix de muscade
1 kilogramme de poulet haché (ou de mélange de viandes hachées)
1 tasse d'airelles séchées
1 bouquet de menthe fraîche
1 tasse de pignons de pin
beurre
1 1⁄2 kilogrammes de grenaille
6 échalotes (épluchées)
4 cuillères à soupe de beurre
2 brins de romarin

Méthode de préparation

1. **Enveloppez chaque demi-datte d'une demi-tranche de lard petit-déjeuner et laissez-les cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 20 minutes (vous pouvez les préparer en amont, puis les réchauffer). Égouttez-les sur du papier absorbant.**

2. **Coupez le filet de dinde dans l'épaisseur pour obtenir un rectangle fin et farcissez-le d'un mélange de pistaches hachées, de pancetta, d'ail, de tomates séchées, d'olives et de basilic. Enroulez le rectangle et attachez-le avec de la ficelle alimentaire. Faites-le dorer de chaque côté à l'huile d'olive et poursuivez la cuisson pendant 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Retirez la ficelle et coupez la roulade en tranches.**

3. **Coupez les babygems en deux dans le sens de la longueur et badigeonnez-les d'huile d'olive. Le côté coupé vers le bas, faites-les griller pendant 1 à 2 minutes dans une poêle à griller brûlante. Présentez-les côte à côte. Au mixeur plongeur ou au blender, mixez la mayonnaise, la crème, le parmesan et le filet d'anchois. Arrosez-en les laitues. Assaisonnez de zeste de citron râpé et de poivre noir.**

4. **Faites revenir les choux de Bruxelles et les châtaignes coupées en deux dans du beurre. Ajoutez un filet d'eau et couvrez la poêle. Poursuivez la cuisson quelques instants. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade râpée.**

5. **Mélangez la viande hachée, les canneberges, la menthe hachée et les pignons de pin. Confectionnez de petites boulettes avec ce mélange. Faites chauffer le beurre dans une poêle pour y cuire les boulettes.**

6. **Épluchez les grenailles et mettez-les dans un plat de cuisson avec les échalotes épluchées et le romarin. Mélangez le tout avec le beurre et laissez cuire pendant 1 heure dans un four préchauffé à 180 °C. De temps en temps, secouez le plat de cuisson.**

7. **Disposez joliment toutes les préparations sur un grand plat (ou dans plusieurs plats). Présentez le buffet sur la table et laissez chacun et chacune se servir de ce qu'il ou elle a envie.**