Dessert
Bûche glacée

- 400 ml de crème
- 100 g de mascarpone
- 100 g de sucre glace
- 1 grosse meringue
- 1 mangue
- 200 ml de lait de coco

Eplucher et couper la mangue pour la mixer et faire un coulis.

Fouetter la crème en chantilly puis incorporer le mascarpone et le sucre.
Emietter la meringue et l'ajouter à la préparation.
Ajouter le lait de coco.

Mettre la moitié de la préparation, puis le coulis de mangue, ensuite le reste de la préparation, dans un moule à cake ou à bûche, de préférence en silicone sinon mettre un film alimentaire au fond du moule afin de pouvoir démouler la bûche plus facilement.

Mettre au congélateur au moins 12 h avant de servir.

Pour information :
Pour toute la bûche, l'apport en phosphore est d'environ 560mg, celui en potassium d'environ 610mg.

Réf. Nr. article Orbis: 1024962
Description: Menu de Noel spécial dialyse

HÔPITAUX ROBERT SCHUMAN

ACCRÉDITÉ OR ACCREDITATION

Menu de Noel Dialyse FR.indd 1-3
03/08/2023 13:42:20

Entrée
Foie gras poêlé au confit d'oignon (pour 4 personnes)

- 4 escalopes de foie gras cru
- 2 oignons
- 1 pomme
- 1 c.à.s de vinaigre balsamique
- 1 c.à.s de sucre
- 50 ml de Porto
- poivre
- 1 c.à.s d'huile d'olive

Peler et couper les oignons en rondelles.
Peler et couper la pomme en lamelles.
Faire revenir les oignons et la pomme avec l'huile dans une poêle.

Ajouter le sucre et laisser caramériser, puis déglacer avec le vinaigre balsamique. Laisser réduire puis ajouter le porto et le poivre et un peu d'eau si nécessaire.
Retirer du feu et laisser refroidir.

Faire chauffer une poêle sans graisse, une fois bien chaude y poser les escalopes de foie gras et les cuire 2 minutes de chaque côté. Les éponger sur du papier absorbant.

Servir les escalopes chaudes avec le confit d'oignon.

Plat
Salade aux aiguillettes de canard (pour 4 personnes)

- 300 g d'aiguillettes de canard
- 20 g de beurre
- 1 c.à.s de miel
- 1 c.à.s de moutarde
- poivre
- 1 c.à.s de vinaigre
- 50 ml de vin
- Roquette

Faire fondre le beurre et le miel, puis ajouter la moutarde.
Assaisonner les aiguillettes et les mettre dans la marinade.

Laisser reposer au froid pendant 2 heures.
Faire chauffer une poêle et y rôtir les aiguillettes sans la marinade.

Retirer la viande de la poêle et la réserver.
Ajouter la marinade et faire bouillir, déglacer avec le vinaigre et le vin. Laisser réduire.

Dresser la salade, couper les aiguillettes en 2 et les mettre sur la salade. Napper de vinaigrette tiède.

Vinaigrette

- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 1 c.à.s de vinaigre
- 1 c.à.c de moutarde forte
- poivre

Pommes de terre Duchesse (pour 4 personnes)

- 1 kg de pommes de terre Bintje
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 2 jaunes d'oeuf
- poivre, noix de muscade

La veille, éplucher les pommes de terre, les laver et couper en cubes de 3 cm. Laisser tremper dans de l'eau froide.

Le jour même : les cuire à l'eau, en commençant a l'eau froide, pendant 15 minutes à partir de l'ébullition.

Egoutter, sécher et réduire en purée fine à l'aide d'un passe-vite.
Assaisonner et lier avec les jaunes d'œufs et la matière grasse.

Mettre l'appareil encore chaud dans une poche à douille cannelée, dresser de petits cônes en spirale sur la plaque à pâtisserie.

Colorer au four à 200°C pendant 10 minutes.

Menu de Noel Dialyse FR.indd 4-6 03/08/2023 13:42:22