BORD BIA EN FÊTES
Traditions et gastronomie pour petits et grands

Paris, le 18 décembre 2023
Communiqué de presse

Pour Bord Bia, la période des fêtes de fin d'année est sacrée ! L'agence ministérielle de promotion de l'agroalimentaire irlandais met les petits plats dans les grands et partage deux recettes réconfortantes et familiales à base de boeuf et d'agneau irlandais. Avant cela, découvrez "The Elf on the shelf", la jolie tradition de Noël qui fait le tour des réseaux sociaux et l'unanimité dans les familles.

THE EFL ON THE SHELF, LA JOLIE TRADITION DE NOËL POUR TOUTE LA FAMILLE

Cette tradition ludique qui touche le cœur des enfants et des parents vient tout droit des États-Unis, et est tirée du livre "The Elf on the shelf : a Christmas tradition" écrit par Carol Aebersold et sa fille, Chanda Bell. Dans le monde entier, chaque année à la période de Noël, les familles accueillent un des Scout Elves du Père Noël sur leur étagère. Cette tradition consiste à ce qu'un petit elfe en poupée vienne passer la période de l'avent dans la maison, aux côtés des enfants et des parents. Ces petits elfes magiques aident le Père Noël à écrire la liste des enfants sages, en rapportant les aventures quotidiennes des familles au Pôle Nord tous les soirs. Tous les matins, l'elfe revient dans sa famille et se perche à un nouvel endroit et dans une nouvelle situation rigolote, en attendant qu'on le trouve. Les enfants adorent partir à la recherche du Scout Elf dans la maison tous les matins. Une tradition que les Irlandais ont adoptée !

JOYEUX NOËL !
NOLLAIG SHONA DAOIBH GO LÉIR

Télécharger les visuels des recettes

À propos de Bord Bia

Bord Bia possède 14 bureaux à travers le monde. Le bureau de Paris est responsable de la promotion des produits irlandais en France, en Belgique et au Luxembourg. Pour remplir ses missions, Bord Bia collabore régulièrement avec l'ambassade d'Irlande et les autres agences publiques irlandaises et le réseau irlandais en général. Le bureau propose une série de services aux entreprises irlandaises allant de la communication générale, au soutien à la prospection, en passant par des analyses de marché.

Pour
20 personnes

Préparation
30 minutes

Cuisson
3h30

Jambon de boeuf irlandais glacé au porto, à l'orange et à la groseille

PRÉPARATION

1. Placez le jambon, les légumes, les grains de poivre et la feuille de laurier dans une grande casserole. Versez d'eau froide. Couvrez, portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter pendant environ trois heures. Réservez le jus de cuisson pour une utilisation ultérieure.

2. Pendant la cuisson du jambon, préparez le glaçage. Mettez tous les ingrédients du glaçage dans une casserole et faites chauffer doucement jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange devienne sirupeux. Retirez du feu et réservez pour laisser les saveurs infuser.

3. Une fois que le jambon est cuit, la peau se détache facilement. Préchauffez le four à 200 °C (thermostat 6).

4. Retirez le jambon et placez-le dans un plat à rôtir. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, retirez toute la peau et découpez la graisse en losanges.

5. Mettez un clou de girofle au centre de chaque losange. Retirez le bâton de cannelle et badigeonnez le jambon de la préparation du glaçage.

6. Ajoutez une louche du jus de cuisson autour du jambon pour qu'il reste humide et faites cuire pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré.

INGREDIENTS

PLAT PRINCIPAL

- 1 jambon entier
- 1 à 2 carottes coupées en morceaux
- 1 à 2 branches de céleri, hachées
- 1 oignon coupé en deux
- 1 c. à soupe de poivre en grains
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à soupe de clous de girofle entiers

ACCOMPAGNEMENT - Glaçage

- Zeste et jus d'½ orange
- Zeste et jus d'½ citron
- ¼ c. à café de piment de la Jamaïque moulu
- 4 c. à soupe de gelée de groseille
- 2 c. à soupe de muscovado léger
- 2 c. à soupe de porto
- 1 grand bâton de cannelle

Pour
4 personnes

Préparation
25 minutes

Cuisson
20 minutes

Carré d'agneau Irlandais en croûte de pistaches

Par Leslie en cuisine

PRÉPARATION

1. Dans une poêle, versez un filet d'huile d'olive et y faire dorer tous les côtés des carrés d'agneau Irlandais. Et préchauffez le four sur chaleur tournante 200°.

2. Dans un robot mixeur, mixez les fanes de carottes préalablement lavées, avec le beurre, la chapelure et les pistaches. Saler, poivrer.

3. Retirez les carrés d'agneau du feu et recouvrez le côté bombé du mélange en fine couche. Et enfournez durant 14 minutes à 200°.

4. Sur ce temps-là, épluchez les carottes, déposez-les dans un faitout avec le beurre, le miel, le jus des mandarines et un fond d'eau.

5. Faîtes cuire à feu doux durant 10 minutes avec un papier sulfurisé sur le dessus. Quand il n'y a plus de liquide, enlevez le papier et "roulez" les carottes dans le mélange sirupeux.

6. Pour le dressage, garnissez le fond d'un plat de service de labneh, déposez les carottes par-dessus, ensuite les côtes d'agneau Irlandais, terminez pour des graines de grenade et les feuilles de coriandre.

INGREDIENTS

- 2 carrés d'agneau Irlandais
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- Les fanes des carottes
- 1 poignée de pistaches
- 25 gr de beurre pour la croûte + 20 gr pour la cuisson des carottes
- 100 gr de labneh (ou fromage frais)
- 8 carottes fanes si possible de couleurs différentes
- Le jus de 2 mandarines ou une orange
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de miel
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 2 cuillères à soupe de graines de grenade
- Quelques feuilles de coriandre fraîche
- Fleur de sel
- Poivre noir du moulin