



Menu spécial fêtes

Apéritif

Verrines de poivrons marinés et
beaufort au basilic

Verrines de crabe des îles

Cassolette d'escargot à la crème d'ail

Entrée

Foie pas trop gras

Ou

Carpaccio de saint jacques à la framboise

Ou

Œuf cocotte à l'émulsion de fèves, brisures de morilles

Plat viande

Tartare de veau iodé

Ou

Suprêmes de chapon fermier,
chutney de mangue, petits légumes
glacés

Ou

Noisettes de chevreuil rôties et fruits
d'hiver

Plat poisson

Turbot au jambon ibérique

Ou

Cabillaud en croûte d'herbes

Ou

Saint-Jacques à l'émulsion de mâche

Dessert

Faisselle aux fruits exotiques et petits
sablé à la cannelle

Ou

Clémentines caramélisées, sorbet
mangue et ses éclats de meringues

Ou

Mousse coco et cacao à l'indienne

Verrines de poivrons marinés et beaufort au basilic

Réalisation

Temps de préparation : 30 min

- Temps de repos : 2 h
- Temps de cuisson : 10 min
- Difficulté : Très facile
- Type de plat : Entrée

Calories / personne : 294

Ingrédients

pour 4 personnes

- 3 poivrons rouges
- 2 poivrons jaunes
- 120 g de beaufort
- sel, poivre
- 3 citrons verts
- 1 botte de basilic frais
- 5 cl d'huile d'olive

Préparation de la recette

Couper les poivrons en deux, les épépiner, puis éliminer le trognon. Les passer au grill, côté peau.

Retirer quand ils sont bien noirs en surface. Les recouvrir d'une feuille de papier aluminium, les laisser refroidir, puis les peler soigneusement.

Tailler le beaufort en lamelles ou copeaux assez fins.

Préparation de la marinade

Presser le jus des citrons et hacher finement les feuilles de basilic. Préparer la marinade en mélangeant avec un fouet tous les ingrédients qui la composent.

Couper les poivrons en lamelles, et dans un saladier, les mélanger avec la marinade. Saler, poivrer et laisser mariner dans le réfrigérateur pendant 2 heures environ.

Dressage des verrines

Remplir délicatement les verres avec les poivrons et le beaufort. Alternier les couches de différentes couleurs de poivrons et de fromage.

Décorer la surface de chaque verrine avec une belle feuille de basilic. Servir bien frais.



Verrine de crabe des îles

Réalisation

- Temps de préparation : 10 min
- Difficulté : Très facile
- Type de plat : Entrée

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de rillettes de crabe
- 1 avocat
- 50 g de mayonnaise
- 3 g de curry en poudre
- 100 g de poivron rouge
- sel, poivre du moulin
- grains de sésame

Préparation de la mayonnaise

Dans un saladier, parfumez votre mayonnaise avec le curry. Puis écrasez finement les rillettes de crabe dans la mayonnaise.

Préparation des poivrons

Parallèlement, mixez à grande vitesse les poivrons afin d'obtenir une purée bien lisse. Rectifiez l'assaisonnement avec le sel et le poivre. Débarrassez le bol du mixeur, et opérez de la même façon avec l'avocat jusqu'à l'obtention d'une purée bien lisse.

Finitions et dressage

Dans des verrines de service, placez, tout d'abord, un bon tiers de rillettes au curry, puis une généreuse couche de purée d'avocat, et terminez par la tapenade de poivrons rouges.

Ajoutez quelques grains de sésame légèrement torréfiés.



Cassolette d'escargots à la crème d'ail

Réalisation

- Temps de cuisson : 10 min
- Temps de préparation : 15 min
- Difficulté : Très facile
- Type de plat : Entrée

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 douzaines d'escargots
- 10 gousses d'ail
- 25 cl de crèmes à 12%
- 1 brin de thym
- sel, poivre du moulin

Recette

1 Faites décongeler les escargots pendant 1 heure à température ambiante.

2 Préparez la crème d'ail. Épluchez les gousses d'ail, retirez les germes et placez-les dans une casserole remplie de 20 cl d'eau froide. Portez à ébullition, laissez bouillir, puis égouttez les gousses d'ail et rincez-les sous l'eau froide. Recommencez l'opération trois fois.

3 Faites cuire dans la casserole propre, à feu moyen, les gousses d'ail, la crème liquide et le brin de thym. Salez et poivrez. Laissez cuire de 8 à 10 minutes. Retirez le brin de thym puis, à l'aide d'un mixeur à bras, mixez le contenu de la casserole pour obtenir un mélange crémeux.

4 Versez les escargots décongelés et égouttés dans la crème d'ail. Réchauffez le tout à feu doux. Dégustez ce plat très chaud.



Œuf cocotte à l'émulsion de fèves, brisures de morilles

Réalisation

- Temps de préparation : 35 min
- Temps de cuisson : 40 min
- Difficulté : Facile
- Type de plat : apéritif

Ingrédients

- pour 6 personnes
- 250 g de morille
 - 350 g de fèves écosées
 - 6 gros œufs
 - 30 cl de crème liquide
 - 1 petit bouquet de persil plat
 - 10 cl de crème fraîche épaisse
 - 1 oignon
 - 1 bouquet garni
 - 3 c. à soupe d'huile d'olive Sel, poivre

Préparation des morilles

Nettoyez soigneusement les morilles et émincez-les. Réservez-les au frais entre deux feuilles de papier absorbant. Pelez et hachez finement l'oignon. Lavez, séchez et effeuillez le persil. Ciselez les trois quarts.

Préparation de la soupe

Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une casserole. Faites-y suer l'oignon en remuant. Versez 75 cl d'eau et ajoutez le bouquet garni. Salez et portez à ébullition. Plongez-y les fèves et faites-les cuire 10 minutes. Égouttez les fèves et pelez-les. Mixez-les dans un blender en versant le bouillon de cuisson petit à petit jusqu'à obtenir une soupe épaisse. Réservez.

Cuisson de la soupe

Faites chauffer l'huile d'olive restante dans une poêle antiadhésive et faites-y sauter à feu vif les morilles émincées pendant 5 minutes. Salez et poivrez. Réservez-les au chaud. Préchauffez le four à 210°C (th. 7). Répartissez la crème liquide dans six ramequins. Cassez un œuf par-dessus et parsemez de persil ciselé. Salez et poivrez. Enfourez et faites cuire 10 minutes au bain-marie.

Finitions et dressage

Pendant ce temps, réchauffez la soupe de fèves sur feu doux et incorporez-y la crème fraîche épaisse. Sortez les œufs cocotte du four. Versez doucement l'émulsion de fèves sur les œufs et ajoutez les morilles. Décorez de pluches de persil et servez immédiatement.



Carpaccio de Saint-Jacques à la framboise

Réalisation

- Temps de préparation : 35 min
- Temps de marinade : 5 min
- Difficulté : Facile
- Type de plat : entrée

Ingrédients

- pour 4 personnes
- 12 Saint-Jacques sans corail
 - 200g de concombre
 - 16 framboises
 - 2 citrons verts
 - 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation

Nettoyez le concombre et découpez-le en fines rondelles

Découpez les Saint-Jacques en tranches et mélangez les avec le zeste et le jus des citrons, l'huile d'olive et les framboises écrasées. Salez et poivrez.

Laissez mariner 5 min.

Finitions et dressage

Dressez les Saint-Jacques et le concombre en rosace. Décorez l'assiette avec une cuillère de marinade et des framboises fraîches coupées en deux.



Foie pas trop gras

Réalisation

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson : 30 min
- Temps de réfrigération: 12h
- Difficulté : Facile
- Type de plat : entrée

Ingrédients

pour 4 personnes

- 300g de foie de volaille
- 150g de foie gras frais de canard
- 1 œuf
- 4 cuillères à soupe de porto
- Sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C . Mixer les foies de volaille dans un robot mixer avec l'œuf, le porto le sel et le poivre.

Placez le foie gras au fond d'une terrine, ajoutez les foies mixés, mélangez, tassez bien et enfournez 30min au bain-marie.

Finitions et dressage

Laissez tiédir et placez une nuit au réfrigérateur. Dégustez sur les toasts de pain complet.



Tartare de veau iodé

Réalisation

Temps de préparation : 15 min

Difficulté : Facile

Type de plat : Plat

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de noix de veau

40 g de caviar Oscière Prestige (Kaviari) ou œufs de lympe

1 citron vert

2 c s d'huile très fruitée

1 petit citron caviar

1 demi-bouquet de ciboulette

2 échalotes

2 cuillerées à soupe d'huile très fruitée

sel, poivre

Préparation du veau

Peler et hacher les échalotes, presser le citron vert, ciseler la ciboulette. Couper la viande en très petits cubes, les mettre dans un saladier, ajouter les échalotes, verser le jus de citron, l'huile. Ajouter la ciboulette, saler, poivrer, bien mélanger, réserver au frais.

Finitions et dressage

Au moment de servir, poser un cercle de 5 cm sur chaque assiette, y répartir le tartare, tasser légèrement. Retirer les cercles, parsemer la surface des grains de citron caviar et poser dessus 1 cuillerée de caviar. Accompagner de fines tranches de pain grillées.



Suprêmes de chapon fermier, chutney de mangue, petits légumes glacés

Réalisation	Ingrédients pour 6 personnes	3 suprêmes de chapon fermier Label Rouge
Temps de préparation : 30 min	1 pincée de cumin	1 mangue
Temps de cuisson : 20 min	1 pincée gingembre moulu	1 botte de carottes fanes
Difficulté : Moyen	1 pincée piment de cayenne	1 botte de radis
Type de plat : Plat	150 g de sucre	1 botte de navets
	2 cs de vinaigre	1 échalote
	80 g de beurre	
	10 cl de vin blanc	

Préparation et cuisson des suprêmes

Dans une poêle, faites fondre 20 g de beurre. Quand il est mousseux, posez les suprêmes côté peau. Faites dorer quelques minutes en contrôlant la coloration. Retournez les suprêmes et baissez le feu. Continuez à cuire 10 à 15 min en surveillant. Salez, poivrez. Otez-les de la poêle et réservez dans un plat couvert de papier aluminium.

Jetez l'excès de gras de la poêle et remettez-la sur le feu. Hachez l'échalote et faites-la fondre dans la poêle. Déglacez avec le vin blanc en décollant les sucs. Remettez les suprêmes dans la poêle et réchauffez-les quelques instants à feu doux en les nappant de sauce.

Réalisation du chutney

Pelez les mangues et découpez la chair en cubes. Versez dans une petite casserole, ajoutez le cumin, le gingembre et le piment. Versez 100 g de sucre, 1 pincée de sel et le vinaigre. Portez à ébullition, puis faites cuire 30 min à feu très doux.

Préparation des légumes

Découpez les carottes en 2 dans le sens de la longueur puis en 2 dans l'autre sens. Coupez les navets en 4 et les radis en 2. Placez les carottes dans une casserole suffisamment grande pour qu'elles ne se chevauchent pas.

Cuisson des légumes

Ajoutez 20 g de beurre, 1 cuillère à soupe de sucre en poudre et une pincée de sel. Couvrez à hauteur avec de l'eau. Cuisez à feu doux pendant 10 min environ. Contrôlez en piquant avec un couteau. Si la cuisson est atteinte et qu'il reste du liquide, faites évaporer à feu vif. Le mélange du beurre, du sucre et de l'eau donne la brillance du glaçage. Procédez de la même façon pour les navets et les radis en les cuisant séparément pour que chacun conserve son goût et sa couleur.

Dressage et finitions

Présentez les suprêmes entourés des légumes et le chutney à part.



Noisettes de chevreuil rôties et fruits d'hiver

Réalisation

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 25 min

Difficulté : Facile

Type de plat : Plat

Ingrédients pour 4 personnes

1 filet de chevreuil de 800 g

4 poires de curé

4 figes fraîches

100 g de chanterelles grises

1 oignon rouge

1 potimarron

8 dattes Medjoul

20 g de beurre

fleur de sel et poivre.

Préparation des fruits

Éplucher les poires, les couper en deux, retirer les pépins. Dénoyer les dattes, couper les figes en quatre. Éplucher l'oignon et nettoyer les chanterelles. Tailler le potimarron en lamelles épaisses, les faire cuire quelques minutes avec les chanterelles dans une poêle avec 1 noix de beurre.

Cuisson de la viande

Cuire aussi à la poêle, avec 1 noisette de beurre, les poires et les figes 5 minutes à feu vif. Cuire les filets de chevreuil comme un steak de bœuf, à la poêle ou au grill très chaud 4 minutes de chaque côté. Les détailler en noisettes épaisses. Déglacer le jus de cuisson.

Finitions et dressage

Dresser les fruits et les légumes dans les assiettes, parsemer d'oignon cru ciselé et poser à côté les noisettes de chevreuil. Assaisonner de fleur de sel et de poivre, napper de jus avant de déguster.



Turbot au jambon ibérique

Réalisation

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Difficulté : Facile

Type de plat : Plat

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de chou blanc

2 filets de turbot

8 tranches de jambon ibérique pata negra (Bellota-Belllota)

100 g de salicorne

0.5 bouquet de persil

3 dl de huile d'olive

60 g de beurre

sel, poivre

Préparation des légumes

Nettoyer le chou et le couper en fines lamelles. Faire chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile dans une sauteuse, ajouter le chou, faire cuire 2 minutes à feu vif, verser 2 cuillerées à soupe d'eau, saler. Laisser cuire 20 minutes à couvert. Rincer les salicornes, les égoutter, les plonger 3 minutes dans de l'eau bouillante, puis les égoutter et réserver.

Préparation de la sauce

Lorsque le chou est cuit, préparer la sauce : rincer le persil, l'égoutter, l'effeuiller, le mettre dans de l'eau bouillante, laisser cuire 2 minutes, égoutter et mettre dans le bol d'un mixeur, ajouter 1 cuillerée à soupe d'huile, 1 cuillerée à soupe d'eau, saler, mixer jusqu'à l'obtention d'une crème.

Cuisson du turbot

Faire chauffer le reste d'huile et de beurre dans une grande poêle, y poser les pavés de poisson, les faire dorer 2 minutes de chaque côté, saler et poivrer.

Dressage et finitions

Répartir le chou dans les assiettes, ajouter quelques brins de salicorne, poser un filet de turbot, verser la sauce autour et mettre dessus, juste avant de servir, des tranches de jambon ibérique.



Cabillaud en croûte d'herbes

Réalisation

Temps de préparation : 15 min

Temps de repos : 30 min

Temps de cuisson : 45 min

Difficulté : Très facile

Type de plat : Plat

Calories / personne : 505

Ingrédients pour 4 personnes

4 pavés de cabillaud

6 c. à s. de persil

60 g de beurre demi-sel

sel, poivre

3 c. à s. farine de blé

2 œufs

80 g d'amandes en poudre

200 g de chou-fleur

4 pommes de terre charlotte

Préparation des herbes

Lavez, effeuillez et hachez le persil. Placez la farine dans une assiette. Placez la poudre d'amandes et le persil dans une autre. Mélangez.

Battez les œufs en omelette.

Préparation du cabillaud

Passez les pavés de cabillaud successivement dans la farine (tapotez-les pour enlever l'excédent), dans l'œuf battu, de nouveau dans la farine et dans l'œuf battu puis dans la poudre d'amande persillée. Réservez au frais 30 minutes.

Cuisson des légumes

Lavez le chou-fleur, taillez-le en petits bouquets. Faites cuire à l'eau bouillante salée au gros sel 15 à 20 minutes. Egouttez, réservez au chaud. Brossez et lavez les pommes de terre. Faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce que la lame d'un couteau pénètre facilement leur chair. Dans une poêle, faites-les juste colorer dans une noix de beurre.

Finitions et dressage

Faire chauffer le reste de beurre dans une autre poêle, saisissez les pavés de cabillaud (2 à 3 minutes sur chaque face selon leur épaisseur). Servir le cabillaud accompagné des petits bouquets de chou-fleur et des pommes de terre.



Saint-Jacques à l'émulsion de mâche

Réalisation

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 30 min

Difficulté : Facile

Type de plat : Plat

Ingrédients pour 4 personnes

12 coquilles Saint-Jacques (les faire décortiquer) avec le corail et les barbes

500 g de mâche

2 échalotes

1 gousse d'ail

4 brins de persil

2 cc de vin blanc sec

25 cl de bouillon de poule

5 cl de crème liquide

40 g de beurre

Du sel

De l'huile d'olive

Préparation du bouillon

Rincer soigneusement les barbes, les sécher. Éplucher et couper grossièrement les échalotes, les faire suer dans une cocotte avec la gousse d'ail non épluchée. Faire revenir à part les barbes dans un peu d'huile d'olive sur feu vif, déglacer avec le vin blanc. Les ajouter dans la cocotte, verser le bouillon bouillant, le poivre en grains et le persil, laisser cuire à frémissements 20 minutes, laisser infuser à couvert 10 minutes. Filtrer, ajouter la crème et redonner un bouillon. Garder au chaud.

Préparation de la mousse

Nettoyer la mâche, en réserver quelques brins pour la décoration, la plonger quelques secondes dans de l'eau bouillante salée puis dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson, l'égoutter en pressant bien, la mettre dans le bol d'un blender avec le bouillon crémé afin d'obtenir une crème mousseuse.

Préparation des noix de Saint-Jacques

Rincer et sécher les Saint-Jacques. Piquer le corail. Faire chauffer le beurre et un filet d'huile dans une cocotte, y faire dorer les noix de tous les côtés, 5 minutes environ, éteindre le feu, ajouter le corail.



Mousse coco et cacao à l'indienne

Réalisation

Temps de préparation : 10 min

Temps de repos : 2 h

Difficulté : Facile

Type de plat : Dessert

Ingrédients pour 4 personnes

30 cl de lait de coco

3 cs de cacao amer

Graines de grenades

Copeaux de noix de coco

10 dattes

Préparation de la mousse

Dénoyauter les dattes, les mettre dans le bol d'un mixeur, ajouter le lait de coco, le cacao, et mixer.

Finitions et dressage

Répartir la préparation dans des petits bols. Mettre au réfrigérateur et laisser 2 heures au moins avant de déguster. Au moment de servir, parsemer la surface de graines de grenade et de copeaux de coco.

