

Menu de fêtes

L'année 2022 touche, petit à petit, à sa fin

Les fêtes de fin d'année arrivent à grands pas !

Nous vous proposons ce menu que vous pourrez servir à vos invités, pour les épater et les régaler

☞ Pour votre apéritif

Cocktail de Noël à l'orange et aux épices

Ingrédients : *Pour 12 personnes*

- 60 cl de rhum
- 60 cl de jus de pomme
- 14 oranges à jus
- 4 pincées de cannelle
- 4 c. à soupe de miel
- 2 fleurs de badiane
- 2 gousses de vanille



Préparation : 20 minutes

Dans un saladier, versez le rhum et le jus de pommes.

Pressez le jus de 12 oranges. Ajoutez-le à la préparation.

Coupez les gousses de vanille dans le sens de la longueur et récupérez les grains de vanille à l'aide de la pointe d'un couteau. Déposez-les dans la préparation.

Ajoutez maintenant le miel, la cannelle et la badiane. Mélangez bien jusqu'à ce que le miel soit totalement intégré au cocktail.

Coupez les dernières oranges en rondelles puis déposez-les dans le saladier.

Recouvrez le saladier d'un film alimentaire puis laissez s'imprégner tous les arômes du cocktail au frigo durant 2 heures minimum. Remuez bien avant de servir à l'aide d'une louche.

ASTUCES

Préparez votre cocktail la veille de votre repas. En plus de vous alléger dans les préparatifs le jour J, il n'en sera que meilleur car les épices auront bien le temps de s'imprégner au mélange. Ce cocktail peut se servir aussi bien frais, avec des glaçons, que chaud au coin du feu.

Verrine de mousse d'avocats et saumon fumé

Ingrédients : *Pour 12 personnes*

- 12 tranches de saumon fumé
- 4 avocats
- 43 cl de crème fraîche épaisse
- 0,75 de jus de citron
- 0,75 de bouquet d'aneth
- Sel
- Poivre



Préparation : 30 minutes

Lavez et séchez l'aneth avec du papier absorbant. Pelez les avocats et coupez leur chair en morceaux.

Placez le tout dans le bol de votre mixeur.

Ajoutez la crème fraîche épaisse, le jus de citron. Salez et poivrez, puis mixez pour obtenir une mousse onctueuse.

Coupez ensuite les tranches de saumon fumé en très petits morceaux.

Dressez les verrines en répartissant la mousse puis, par-dessus, les morceaux de saumon fumé.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

ASTUCES

Amateurs d'épices piquantes, vous pouvez relever ces verrines de mousse d'avocats et saumon fumé avec une pointe de piment. Pour varier les plaisirs, si vous le souhaitez, remplacez le saumon fumé par un tartare de saumon avec un peu de ciboulette ciselée, ou encore de petites crevettes roses. Décorez d'herbes aromatiques fraîchement ciselées et de quelques zestes de citron.

Mini brochettes apéritives de crevettes au chorizo

Ingrédients : *Pour 12 personnes*

- 48 crevettes roses crues décortiquées
- 48 tranches de chorizo
- 6 c. à soupe de jus de citron
- 6 gousses d'ail
- 3 c. à soupe de persil haché
- Huile d'olive
- Sel - Poivre



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 4 minutes

Dans un récipient, mélangez 12 c. à soupe d'huile, le jus de citron, l'ail pelé et haché, le persil, du sel et du poivre. Ajoutez les crevettes et laissez mariner 1 heure.

Embrochez sur des pics en bois une crevette et une tranche de chorizo. Faites-les dorer 2 min de chaque côté dans une poêle avec de l'huile.

Saupoudrez de persil et servez !

Père Noël tomate/fromage

Ingrédients : *Pour 12 personnes*

- 32 tomates cerises rondes
- 32 tomates cerises allongées
- 400 g de fromage frais
- Sel – Poivre – Graines de lin



Préparation : 40 minutes

Tailler les tomates.

Dans un bol, mélanger le fromage, le sel, le poivre et mettre dans une poche à douille.

Garnir vos tomates et disposer les graines de lin pour les yeux.

Cornets de foie gras et magret

Ingrédients : *Pour 12 personnes*

- 12 feuilles de brick
- 6 tranches de foie gras
- 48 tranches de magret de canard séché
- 9 c. à soupe de confiture de figues
- 90 raisins secs
- 12 branches de ciboulette



Préparation : 1 heure

Cuisson : 10 minutes

Couper les feuilles de brick en 4. Réaliser des cornets avec les feuilles et les cuire au four, 10 minutes à 180°C.

Dans les cornets cuits, déposer quelques raisins secs, un morceau de foie gras, une tranche de magret séché, un peu de confiture de figues, et terminer par de la ciboulette ciselée.

ASTUCES

Les raisins sont facultatifs. Vous pouvez aussi les remplacer par des pruneaux !

∞ Pour vos entrées

Terrine aux petits légumes

Ingrédients : *Pour 12 personnes*

- 600 g de haricots verts surgelés
- 6 tomates
- 4 carottes
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- 12 œufs
- 2 bouquets de basilic
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 10 gouttes de Tabasco
- 2 briques de coulis de tomates
- 2 pincées de poivre
- 2 c. à café de sel



Préparation : 1 heure 10 minutes

Cuisson : 1 heure par terrine

Préchauffez le four th.7 (210°C).

Lavez, pelez et épépinez les tomates. Coupez-les en dés. Salez et laissez dégorger 30 minutes.

Pelez les carottes et coupez-les en très petits dés. Faites cuire les haricots pendant 8 minutes dans l'eau bouillante salée, puis les carottes durant 6 minutes. Rincez-les sous l'eau froide, égouttez-les et réservez.

Battez la crème fraîche, l'huile d'olive et les œufs en omelette. Salez et poivrez. Ajoutez 20 feuilles de basilic ciselées et le Tabasco. Mélangez avec les tomates, les carottes et les haricots froids.

Pour une terrine : Versez la préparation dans un moule à cake, puis enfournez au bain-marie pendant 45 minutes.

Laissez refroidir, et servez avec le coulis de tomates et le reste de basilic.

ASTUCES

Pour une terrine aux petits légumes façon « millefeuille » qui en jette à la découpe, procédez au montage par étapes. Commencez par couler un peu d'appareil au fond du moule, puis disposez une couche de haricots verts. Recouvrez avec de l'appareil, puis déposez les carottes. Recommencez la même opération avec les tomates, et terminez par une ultime couche d'appareil. Bluffant !

Foie gras poêlé aux pêches

Ingrédients : *Pour 12 personnes*

- 1 foie gras de canard frais de 1 800 g
- 3 boîtes 4/4 de pêche au sirop
- 120 g de beurre
- 1,5 botte de ciboulette
- 6 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Fleur de sel
- Sel - Poivre



Préparation : 45 minutes

Cuisson : 30 minutes

Egouttez les pêches, coupez-les en quartiers et faites-les dorer avec le beurre dans une poêle, salez et poivrez.

Préchauffez le four th.8 (240°C).

Dénervez le foie en utilisant un petit couteau pointu.

Faites-le colorer à sec dans une cocotte puis glissez-le au four 30 min, salez et poivrez.

Déglacez le plat avec le vinaigre balsamique.

Au moment de servir, coupez le foie gras en escalopes, disposez-les sur un plat de service en intercalant quartiers de pêches et tranches de foie gras, arrosez de la sauce au vinaigre.

Parsemez de ciboulette ciselée et servez avec la fleur de sel.

∞ Pour votre plat

Suprêmes de chapon au vin jaune

Ingrédients : *Pour 12 personnes*

- 12 suprêmes de pintade
- 40 cl de vin jaune
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 100 cl de crème liquide
- Sel - Poivre



Préparation : 40 minutes

Cuisson : 40 minutes

Salez et poivrez les suprêmes de pintade. Enveloppez-les dans du film alimentaire et fermez-les bien en forme de ballotin. Réservez.

Versez 50 cl d'eau dans une casserole et faites bouillir. Émiettez le cube de bouillon dans l'eau et mélangez bien. Ajoutez la crème liquide et le vin jaune. Salez et poivrez. Laissez réduire pendant environ 10 minutes. Réservez la sauce au chaud.

Pochez les ballotins de suprêmes dans une casserole d'eau bouillante pendant environ 10 minutes. Développez les ballotins.

Disposez les suprêmes de chapon dans des assiettes et servez avec la sauce au vin jaune bien chaude.

ASTUCES

En guise d'accompagnement, vous pouvez proposer à vos convives une poêlée de pommes de terre et de champignons. Faites cuire les pommes de terre à l'eau et coupez-les en morceaux. Faites revenir des champignons émincés avec 2 échalotes ciselées et un peu de beurre. Ajoutez les dés de pommes de terre et faites cuire le tout 10 minutes. Salez et poivrez.

∞ Pour votre dessert

Bûche aux poires et petits suisses

Ingrédients : *Pour 12 personnes*

Pour le biscuit :

- 6 gros œufs
- 135 g de farine
- 135 g de sucre

Pour la crème :

- 5 poires
- 375 g de petits suisses
- 375 g de mascarpone
- 90 g de sucre



Préparation : 50 minutes

Cuisson : 15 minutes

Préchauffez le four Th.6 (180°C).

Pour la confection de la génoise :

Séparez les blancs des jaunes de 4 œufs. Gardez les derniers entiers.

Fouettez les jaunes d'œufs et les œufs entiers avec la moitié du sucre et rajoutez la farine avant de mélanger.

Montez les blancs en neige et ajoutez l'autre moitié du sucre et continuez de fouetter les blancs pour les faire meringuer.

Ensuite, incorporez-les délicatement à la préparation précédente et mélangez.

Versez la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Faites cuire pendant 15 minutes.

Démoulez le biscuit dans un torchon humide et roulez-le sur lui-même.

Préparez la crème :

Dans un saladier, mettez le mascarpone, les petits suisses, le sucre et mélangez.

Pelez et coupez 3 poires en petits dés.

Pour les poires qui restent, épluchez-les, coupez-les en lamelles et faites-les dorer à la poêle. Réservez-les dans un bol pour la décoration.

Pour le montage :

Déroulez le biscuit, ajoutez environ 3/5 de la crème et parsemez de dés de poires.

Enroulez-le délicatement sur lui-même.

Une fois le gâteau enroulé, coupez les entames et déposez-le dans un plat.

Décorez la surface avec le restant de crème et des lamelles de poires dorées.