



Menu de Noël

Le menu de Noël traditionnel, c'est celui qui rassure, qui rend un brin nostalgique et qui, surtout, ne déroge pas aux fondamentaux de la table festive.

Pour votre apéritif

Toast de foie gras au confit d'oignon rouge

Toast avocat-saumon

Pour vos entrées

Terrine de Saint-Jacques - Saumon - Crevettes à la crème citronnée

Crème brûlée de foie gras au pain d'épices



** Pour votre plat*

Dinde de Noël aux marrons, sa sauce aux morilles et ses pommes duchesse maison

Pour votre dessert

Bûche de Noël au mascarpone et aux framboises



Pour votre apéritif

Toast de foie gras au confit d'oignon rouge



Pour 8 personnes

Ingrédients :

16 tranches de pain de mie brioché

200 g de foie gras de canard

100 g de confit d'oignon rouge

1 c. à soupe de grains de poivre

1 c. à soupe de baies roses

1 c. à café de sel de Guérande

1) Passez vos toasts spécial foie gras quelques secondes dans votre grille-pain ou sous le grill de votre four pour qu'ils soient légèrement dorés

2) Coupez votre foie gras de canard en tranches, ni trop fines ni trop épaisses

3) Concassez les baies roses et les grains de poivre noir. Mélangez ensemble le sel de Guérande, les grains de poivre et les baies roses concassés

4) Sur chaque toast, déposez une tranche de foie gras de canard et ajoutez 1 c. à café de confit d'oignon rouge. Décorez avec le mélange de baies roses, poivre noir et sel de Guérande

5) Servez aussitôt pour que vos toasts de foie gras au confit d'oignon rouge soient encore tièdes à la dégustation





Pour votre apéritif

Toast avocat-saumon



Pour 8 personnes

Ingrédients :

4 tranches de saumon fumé

4 tranches de pain complet

3 avocats

1 pot de crème fraîche épaisse

1 citron

Sel - Poivre - Aneth

1) Pelez les avocats. Coupez-les en morceaux et mettez-les dans le robot. Ajoutez la crème fraîche et le jus de citron.

Salez et poivrez

2) Mixez le tout pour obtenir une mousse

3) Coupez les tranches de saumon fumé en petits morceaux

4) Découpez les tranches de pain à l'aide d'un emporte-pièce rond

5) Tartinez-les de mousse d'avocat puis de morceaux de saumon. Décorez d'une petite branche d'aneth et d'un petit morceau de citron

6) Mettez vos toasts à l'avocat et au saumon au frais au réfrigérateur sous un film plastique en attendant le grand jour ...

7) Servez bien frais





Pour vos entrées

*Terrine de Saint-Jacques - Saumon - Crevettes
à la crème citronnée*

Pour 6 personnes

Ingrédients :

400 g de crevettes roses décortiquées

150 de noix de Saint-Jacques

400 g de saumon frais

2 blancs d'œufs

30 cl de crème liquide entière

6 c. à s. d'herbes ciselées mélangées (coriandre, ciboulette, aneth)

1 citron

6 c. à s. de crème fraîche épaisse

Sel et poivre du moulin

1) Coupez en dés la moitié du saumon, toutes les noix de Saint-Jacques et les crevettes

2) Dans un robot, mettez l'autre moitié du saumon, les blancs d'œufs, du sel et du poivre. Mixez par impulsions brèves

3) Versez dans un saladier. Ajoutez la crème liquide, les dés de saumon, de Saint-Jacques, de crevettes et les herbes

4) Vérifiez l'assaisonnement et versez dans un moule à cake antiadhésif de 26 cm, puis mettez à cuire au bain-marie dans un four préchauffé à 160 °C pendant 40 minutes

5) Laissez refroidir et réfrigérez 24 heures

6) Pour accompagner, mélangez la crème fraîche avec le jus du citron, du sel et du poivre

7) Servir la terrine tranchée avec la crème citronnée





Pour vos entrées

Crème brûlée de foie gras au pain d'épices

Pour 6 personnes

Ingrédients :

*100 g de foie gras mi-cuit
3 jaunes d'œufs
25 cl de crème liquide
1 bonne pincée de mélange 4 épices
3 tranches de pain d'épices
1 cuillère à soupe de sucre roux
20 g de cerneaux de noix
Sel et poivre blanc*

- 1) Préchauffez le four à 120 °C*
- 2) Coupez le foie gras en petits dés et mettez-les dans un saladier*
- 3) Ajoutez les jaunes d'œufs, la crème liquide, la pincée de mélange 4 épices, le sel et le poivre. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant*
- 4) Passez la préparation à travers une passoire très fine, puis répartissez-la dans 6 ramequins.*
- 5) Enfournez et laissez cuire pendant 17 minutes*
- 6) A la fin de la cuisson, laissez refroidir*
- 7) Couvrez de film alimentaire et mettez au réfrigérateur pour 3 heures au moins*
- 8) Préchauffez le gril du four et placez la grille au plus haut*
- 9) Mixez le pain d'épices avec le sucre et les noix jusqu'à l'obtention d'une chapelure grossière*
- 10) Saupoudrez les crèmes de ce mélange*
- 11) Enfournez et faites dorer une à 2 minutes sous le gril*





Pour votre plat

*Dinde de Noël aux marrons, sa sauce aux morilles
et ses pommes dauphines maison*

Pour 6 personnes

Ingrédients :

1 belle dinde

1 boîte de marrons cuits de 560 g

Huile d'olive

75 g de morilles séchées

6 cl de cognac + 1 c. à s.

80 cl de crème liquide

50 g de beurre

20 cl de fond de veau

Sel et poivre

800 g de pommes de terre

60 g de beurre

3 jeunes d'œufs

1 c. à c. de gros sel

1 pincée de noix de muscade

Sel et poivre

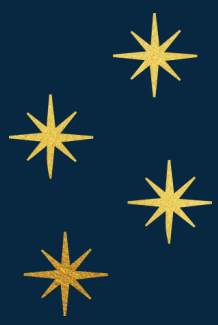
La dinde de Noël aux marrons

1) Préchauffez le four à 180 °C

2) Badigeonnez la dinde d'huile d'olive et salez-la

*3) Laissez-la cuire pendant 2 heures, en l'arrosant de temps
en temps avec le jus de cuisson et, à mi-cuisson, retournez-la
10 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les marrons
dans le plat*





La sauce aux morilles

- 1) *Faites chauffer une casserole remplie d'eau puis plongez les morilles dedans*
- 2) *Retirez la casserole du feu après avoir plongé les morilles*
- 3) *Laissez tremper les morilles dans l'eau 1 heure*
- 4) *Au bout d'une heure, nettoyez les morilles, puis faites fondre le beurre dans une casserole et revenir les morilles jusqu'à ce qu'elles aient rendu toute l'eau*
- 5) *A ce moment-là, versez les 6 cl de cognac sur les morilles puis flambez*
- 6) *Ajoutez 20 cl de fond de veau puis laissez réduire de moitié*
- 7) *Ajoutez la crème, salez et ajoutez 1 c. à s. de cognac*
- 8) *Laissez réduire jusqu'à ce que la crème devienne onctueuse*

Les pommes duchesse

- 1) *Commencez par éplucher, laver et découper les pommes de terre en gros quartiers. Déposez-les dans une cocotte. Couvrez d'eau froide, ajoutez le gros sel. Faites cuire pendant 20 à 25 minutes, en écumant si nécessaire*
- 2) *Préchauffez votre four à 180 °C. Vérifiez la cuisson des pommes de terre. Un couteau doit s'y planter facilement. Egouttez-les. Ecrasez la pulpe de pommes de terre au presse-purée*
- 3) *Remettez la purée dans la cocotte de cuisson. Desséchez-la sur feu doux puis ajoutez le beurre coupé en dés. Hors du feu, incorporez les jaunes d'œufs en remuant. Vérifiez l'assaisonnement. Ajoutez un peu de muscade, du sel et du poivre*
- 4) *Beurrez une plaque à pâtisserie. Garnissez une poche munie d'une grosse douille cannelée avec l'appareil à pommes duchesse. Façonnez les pommes duchesse et répartissez-les en quinconce sur la plaque. Enfournez pendant 25 minutes*





Pour votre dessert

Bûche de Noël au mascarpone et aux framboises

Pour 8 personnes

Ingrédients :

2 œufs

2 blancs d'œufs

80 g de poudre d'amande

80 g de sucre glace

25 g de farine de blé

15 g de beurre fondu

10 g de sucre en poudre

3 œufs

80 g de sucre en poudre

250 g de mascarpone

125 g de framboises

4 feuilles de gélatine

3 c. à soupe de lait

0,5 c. à café d'extrait de vanille

140 g de framboises

90 g de sucre en poudre

4 feuilles de gélatine

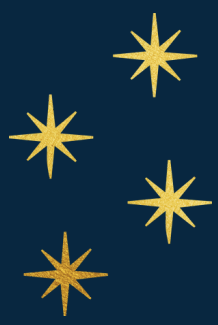
1) Préchauffez le four à 200° C

2) Dans un saladier, mélangez le sucre glace et la poudre d'amande. Montez les blancs d'œufs en neige ferme en ajoutant peu à peu le sucre en poudre

3) Battez les œufs en omelette dans un saladier puis incorporez le mélange de poudre d'amande et de sucre glace. Ajoutez le beurre fondu et la farine de blé tamisée. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et sans grumeaux.

Incorporez alors délicatement les blancs en neige à l'aide d'une maryse





4) Couvrez une plaque à biscuit de papier sulfurisé et étalez-y la génoise. Enfournez pendant 10 minutes, le temps que la pâte soit dorée tout en restant souple au toucher. Démoulez le biscuit et découpez-le à la taille de la base de votre gouttière à bûche. Laissez refroidir

5) Confectionnez la mousse de mascarpone. Placez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour les faire ramollir. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige bien ferme. Faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre à l'aide d'un fouet. Ajoutez l'extrait d'arôme naturel de vanille puis le mascarpone préalablement écrasé à la fourchette. Mélangez pour obtenir une préparation lisse et homogène

6) Dans une casserole, faites chauffer le lait et faites-y fondre les feuilles de gélatine essorées. Versez ce mélange dans la crème de mascarpone et remuez bien. Incorporez ensuite les blancs en neige avec une maryse. Versez la moitié de la crème de mascarpone dans votre gouttière à bûche. Dispersez les framboises sur toute la surface et couvrez du restant de crème. Fermez la bûche avec le biscuit. Placez la bûche de Noël au mascarpone et aux framboises au réfrigérateur pendant 4 heures

7) Après ce temps de repos, démoulez soigneusement la bûche en vous aidant d'un sèche-cheveux pour chauffer les contours de la gouttière

8) Préparez le glaçage aux framboises. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Mixez les framboises et passez-les au chinois pour ôter les petites graines. Versez ce coulis dans une casserole avec le sucre en poudre. Faites chauffer pendant 10 minutes puis incorporez la gélatine essorée. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois pour bien dissoudre la gélatine. Laissez refroidir le glaçage et répartissez-le uniformément sur la bûche de Noël au mascarpone et aux framboises. Décorez de quelques framboises et fruits rouges. Réservez au réfrigérateur au moins 2 heures avant de déguster

