

MENUS DE NOËL

Demi avocat aux crevettes

Pour huit personnes

Ingrédients

4 avocats, 4 œufs durs

60 cl de mayonnaise (huile, œufs, moutarde)

400 g de crevettes ou thon en boîte, Poivre, Sel

Recette

Couper les avocats en 2, dans le sens de la longueur et enlever les noyaux.

Couper les œufs durs en 2, mettre les jaunes de côté.

Hacher les blancs et les mélanger à 8 cuillères à soupe de mayonnaise.

Déposer une cuillère à soupe de ce mélange dans chaque demi-avocat.

Planter les crevettes dans la mayonnaise puis saupoudrer des jaunes d'œufs moulins.

Servir bien froid, après avoir garni le plat avec des feuilles de laitue.

Poisson sauce champignons

Pour huit personnes

Ingrédients

8 filets de poisson, 2 oignons, 400 gr de champignons, 100 cl de crème fraîche épaisse

20 cl de bouillon, herbes de Provence

huile d'olive, sel, poivre

Recette

Nettoyez et détaillez les champignons en lamelles. Pelez et émincez l'oignon.

Mettez les morceaux de poisson dans une cocotte et faites les dorer sur feu moyen avec de

l'huile d'olive du sel et du poivre. Retirez les et réservez.

Faites revenir l'oignon dans la cocotte. Remettez le poisson, le bouillon, les herbes de Provence. Ajoutez les champignons laissez revenir 10 minutes.

Enfin ajoutez la crème puis mélangez.

La sauce doit colorer, laissez mijoter 10 minutes à feu doux en remuant de temps en temps, jusqu'à épaississement.

Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud.

Joyeux
Noël

Gratin de purée de carottes et pommes de terre

Pour huit personnes

Ingrédients

1 kg de carottes, 1 Kg de pommes de terre, 4 oignons, beurre,

4 œufs, 20 cl de crème fraîche

100 gr de gruyère râpé, Muscade, Poivre, Sel

Recette

Pelez les carottes et les pommes de terre, puis les plonger dans l'eau bouillante salée et les laisser cuire au moins 40 min.

Les égoutter, les couper en morceaux puis les écraser à la fourchette ou passer au presse-purée.

Pelez et hachez les oignons, les faire fondre à la poêle avec un peu de beurre. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Dans un saladier, battre les œufs avec la crème, le gruyère et la noix de muscade.

Incorporer ensuite les oignons fondus, le sel et le poivre, puis la purée de carottes/pommes de terre.

Étaler le tout dans un plat à gratin beurré.

Saupoudrer de gruyère râpé et de quelques noisettes de beurre.

Enfourner à four chaud pendant 10 à 15 min, puis déguster.

Joyeux
Noël

Bûche de Noël aux fruits et mascarpone

Pour huit personnes

Ingrédients

6 œufs, 150 gr de farine, 125 gr de sucre en poudre, 2 sachets de sucre vanillé
2 sachets de levure chimique, 300 gr de mascarpone ou crème fraîche
500 gr de fruits (frais ou en boîte), 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
300 g de mascarpone ou crème fraîche, 4 cuillères à café de sucre glace
2 cuillères à café de vanille liquide

Recette

Préparation du gâteau roulé :

Préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6-7). Séparer les blancs des jaunes d'œuf.

Ajouter le sucre et sucre vanillé aux jaunes d'œufs et battre le mélange jusqu'à blanchiment. Ajouter ensuite doucement la farine et la levure chimique.

Monter les blancs d'œufs en neige et les incorporer au mélange.

Étaler le mélange sur la plaque du four préalablement beurrée.

Enfourner pendant environ 10 minutes.

Préparation de la garniture :

Mixer environ 200 g de fruits et les mélanger à environ 200 g de mascarpone et les 2 cuillères à soupe de sucre.

Une fois le gâteau roulé cuit, le démouler sur un linge humide.

Une fois le gâteau humidifié, couper les bord du gâteau afin d'obtenir un joli rectangle (et d'enlever les bords trop secs qui risqueraient de casser lors du roulage !!)

Étaler le mélange mascarpone et fruits sur le gâteau.

Parsemer ensuite sur le mélange étalé, environ 200 g de fruits non mixés (en réserver 50 g environ pour la décoration). Ensuite, rouler le biscuit.

Préparation du glaçage :

Prendre les 300 g de mascarpone restants et y mélanger le sucre glace et l'extrait de vanille.

Étaler ensuite sur le gâteau roulé ce mélange, à l'aide d'une spatule.

Pour la décoration : faire des rainures sur la glaçage à l'aide d'une fourchette.

Réserver au réfrigérateur plusieurs heures.

