



Le menu de Noël

PAIN D'EPICE AU ROQUEFORT

INGREDIENTS :

Un pain d'épice de préférence maison
250g de roquefort
50g de beurre

RECETTE :

Emietter le roquefort en petits morceaux et le lier avec le beurre. Couper des tranches de pain d'épices dans le sens de la longueur. Tartiner généreusement et de même épaisseur les tranches de roquefort. Presser dans un film et laisser au frais pendant une nuit. Au moment de servir, couper des tranches (comme un gâteau). Servir avec un peu de mâche et quelques tranches de poires.



BLANQUETTE DE SAUMON

INGREDIENTS : (8pers)

- 8 pavés de saumon
- Des crevettes roses (environ 200g)
- 500g de champignons
- Beurre, persil
- 30cl de crème fraîche
- 30cl de vin blanc
- 60cl de fumet de poisson
- 4 cuillères a soupe de moutarde
- 2 cuillères a soupe de Maïzena°
- 6 carottes
- 3 échalotes
- 2 blancs de poireaux

RECETTE :

Dans une casserole, porter à ébullition le vin avec les 60cl de fumet et laisser réduire 5 min. Couper les légumes séparément. Faire cuire les carottes à la vapeur (20min) et les poireaux 5 min dans l'eau bouillante. Détailler les pavés de saumon en gros cubes, saler et poivrer. Les faire revenir dans un peu d'huile et réserver. Faire la même chose avec les crevettes. Réserver. Faire revenir (toujours dans la même cocotte) tous les légumes séparément et les réserver. Dans la cocotte, faire fondre du beurre, maïzena puis le fumet bien chaud. Laisser épaissir en fouettant. Ajouter la crème et la moutarde. Pour finir, ajouter dans la sauce, tous les légumes et saumons et crevettes !



ENTREMET AU CHOCOLAT

INGREDIENTS : (cercle de 20cm)

- Pour le croustillant praliné:
 - 150g de crêpes dentelle
 - 200g de chocolat pralinoise
 - 70g de pralin
- Pour la mousse au chocolat:
 - 5cl de lait
- 3 feuilles de gélatine
- 40cl de crème entière très froide
- 40g de sucre semoule
- 250g de chocolat
- Pour la finition:
 - cacao pour saupoudrer



RECETTE :

Faites fondre la pralinoise dans un bain-marie, concassez vos crêpes dentelles et mélangez avec le pralin. Dès que la pralinoise a fondu, versez sur le mélange précédent. Réglez votre cercle à 20cm de diamètre et le posez sur le plat de présentation. Versez votre mélange dans le cercle et tassez avec le dos d'une cuillère et mettre au frais. Montez la crème en chantilly en rajoutant à la fin le sucre et réservez au frais. Faites ramollir vos feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10min. Chauffez votre lait. Dès la 1ère ébullition, rajoutez vos feuilles de gélatines essorées et mélangez ; Faites fondre votre chocolat au bain-marie, ajoutez le lait et mélangez. Laissez refroidir à peine 5 min puis incorporez la crème fouettée délicatement en trois temps. Versez-la sur votre croustillant au pralin et mettre au frais au moins 6 heures ou 3heures au congélateur et puis 1 heure au frais. Juste avant de servir, saupoudrez de cacao à l'aide d'une passoire. Démoulez délicatement.