

MENUS DE FÊTE





MENUS DE FÊTES



BONBONS DE CHÈVRE CHAUD AU SÉSAME

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 6 min

Ingrédients :

- 2 feuilles de brick rondes
- 2 cabécous de chèvre
- 1 jaune d'œuf
- 4 brins de ciboulette
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- Poivre 5 baies
- Ficelle alimentaire

PRÉPARATION :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Superposez les feuilles de brick puis découpez-les en 4 pour obtenir 4 triangles.
- Sur chaque sommet, déposez un demi-cabécou puis une pincée de poivre 5 baies.
- Roulez chaque triangle jusqu'à l'extrémité pour bien emprisonner la farce.
- Nouez chaque extrémité des bonbons à l'aide de la ficelle alimentaire.
- Dans un petit bol, fouettez un jaune d'œuf avec 1 cuillère à café d'eau.
- Badigeonnez les bonbons du mélange puis parsemez de sésame.
- Enfourez environ 6 minutes jusqu'à ce les bonbons soient bien dorés.

- Sortez-les puis coupez les ficelles pour les retirer en faisant attention de ne pas vous brûler.
- Coupez chaque brin de ciboulette en deux puis utilisez-les pour nouer les bonbons.

Envie de varier ?

Remplacez le chèvre par un autre fromage (mozzarella, roquefort, brie...) et/ou variez les formes de pliage en optant pour des triangles ou des nems si vous n'avez pas de ficelle. Il est aussi possible d'y ajouter des légumes comme des épinards qui se marient très bien avec le fromage de chèvre.



MENUS DE FÊTES



MINI-WRAP JAMBON, TOMATES SÉCHÉES ET ROQUETTE

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 0 min

ingrédients :

- 2 galettes de blé (type tortillas)
- 2 tranches de jambon
- 10 tomates séchées à l'huile d'olive
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- 1 poignée de roquette

PRÉPARATION :

- Mixez les tomates séchées avec 1 cuillère à soupe l'huile présente dans le bocal et les herbes de Provence jusqu'à l'obtention d'une purée. Rajoutez un peu d'eau si besoin.
- Déposez les galettes de blé sur du film alimentaire. Tartinez-les de cette préparation. Déposez ensuite une tranche de jambon sur chaque galette puis répartissez la roquette.
- Roulez les galettes sur elles-mêmes en serrant bien et en les enveloppant avec le film.
- Placez-les au frais découpez-les au dernier moment en ôtant les extrémités.
- N'hésitez pas à les piquer avec des cure-dents afin que ce soit plus pratique et plus esthétique.

Envie de varier ?

Remplacez la galette de blé par une galette de maïs ou utilisez d'autres ingrédients faisant office d'enveloppe (feuille de riz, feuille de salade, omelette fine...).

Il est aussi possible de substituer le jambon de porc par du blanc de poulet ou de dinde.



MENUS DE FÊTES



BARQUETTES D'ENDIVES AU ROQUEFORT ET AUX NOIX

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 0 min

Ingrédients :

- 1 endive
- 50 g de Roquefort
- ½ fromage blanc nature demi-écrémé
- 5 cerneaux de noix
- Poivre

PRÉPARATION :

- Effeuiliez les endives et coupez la base de façon à obtenir des barquettes de la même taille.
- Dans un petit bol, fouettez le Roquefort coupé en cubes avec le fromage blanc et une pincée de poivre.
- Remplissez les barquettes de ce mélange puis parsemez de noix concassées.



MENUS DE FÊTES



SAINT-JACQUES SNACKÉES, FONDUE DE POIREAUX

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 35 min

Ingrédients pour les Saint-Jacques :

- 20 noix de Saint-Jacques
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de zestes de citron vert
- Sel/Poivre

Ingrédients pour la fondue de poireaux :

- 4 gros blancs de poireaux
- 25 g de beurre
- 20 cl de crème liquide légère
- 10 cl de vin blanc
- Sel/Poivre

PRÉPARATION :

- Rincez les blancs de poireaux puis émincez-les finement.
- Faites-les revenir 5 minutes dans le beurre, assaisonnez d'une pincée de sel et de poivre, puis versez le vin blanc et laissez absorber 5 minutes.
- Ajoutez ensuite la crème puis laissez mijoter 15-20 minutes à feu doux.
- Snackez les noix de Saint-Jacques dans une poêle bien chaude avec l'huile d'olive. Assaisonnez d'une pincée de sel et faites cuire 30 secondes de chaque côté.
- Pour le service, réalisez des nids de poireaux, déposez les noix par-dessus puis parsemez de quelques zestes de citron avant de déposer un petit tour de moulin à poivre.

Envie de varier ?

Les noix de Saint-Jacques se marient aussi très bien avec l'orange et la vanille.



MENUS DE FÊTES



POTS DE CRÈME LÉGÈRE AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 500 ml de lait demi-écrémé
- 80 g de chocolat noir à 70 % de cacao + 2 carrés
- 30 g d'amidon de maïs

PRÉPARATION :

- Dans une casserole, sur feu doux, faites fondre le chocolat avec les $\frac{3}{4}$ du lait.
- Fouettez la maïzena avec le reste de lait.
- Versez sur le lait chocolaté bouillant en poursuivant la cuisson sur feu doux et en fouettant bien pour éviter les grumeaux. Fouettez jusqu'à ce que la préparation épaississe.
- Stoppez la cuisson, répartissez dans des ramequins puis placez au frais jusqu'à ce que les crèmes se figent.
- Au dernier moment, râpez les 2 carrés de chocolat à l'aide d'un économe et répartissez les copeaux à la surface des crèmes.

Envie de varier ?

A la place des copeaux de chocolat, vous pouvez utiliser de la noix de coco en poudre ou bien des fruits oléagineux concassés (noisette, pistache...).



MENUS DE FÊTES



SALADE DE POIRE, VANILLE ET NOIX

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES) :

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 3 min

Ingrédients :

- 6 poires
- 1 bâton de vanille
- 10 cerneaux de noix
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 cuillère à café de miel de fleurs

PRÉPARATION :

- Pelez puis coupez les poires en quatre. Otez les pépins et le tronc puis détaillez les quartiers en cubes de taille moyenne.
- Coupez la gousse de vanille pour en récupérer les grains.
- Dans un saladier, mélangez les cubes de poire avec le jus de citron, le miel et la vanille. Mélangez puis répartissez dans des verrines.
- Concassez les cerneaux de noix puis faites-les torréfier à sec dans une poêle pendant quelques minutes en remuant régulièrement.

Envie de varier ?

Les poires peuvent être remplacées par un autre fruit de saison comme la pomme, la clémentine ou encore l'orange.