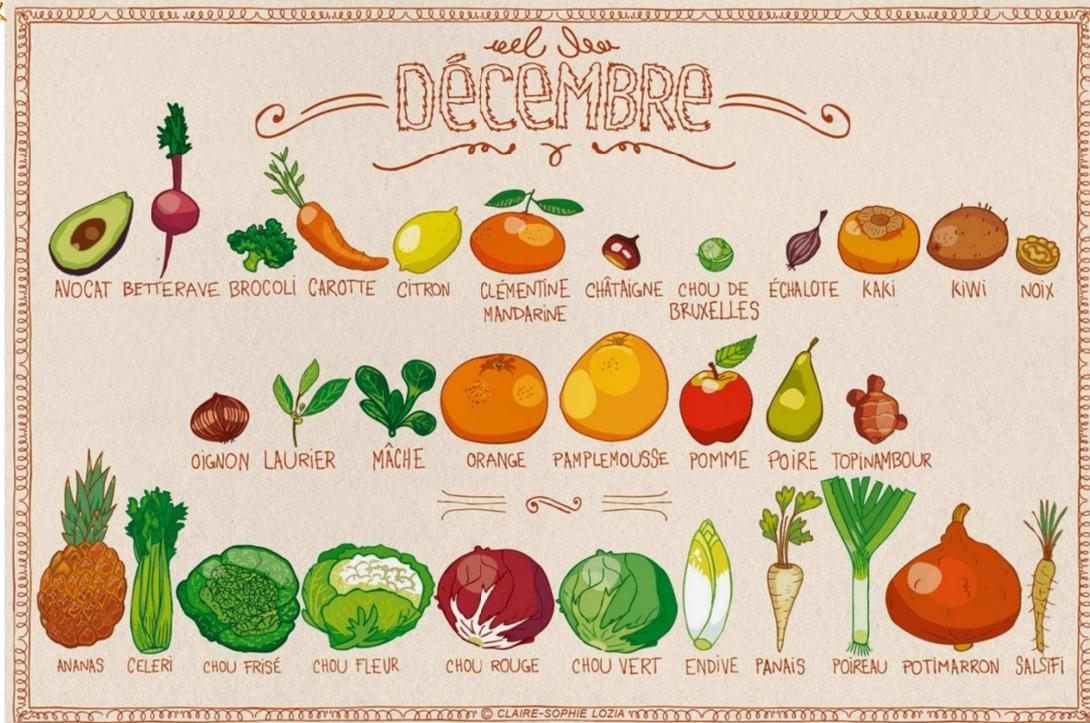


## RECETTES DE DÉCEMBRE « RECETTES DE FÊTES »



### SAINT JACQUES MARINÉES AU CITRON VERT

Source : Picard magasin



#### Ingédients pour 4 personnes :

- 16 noix de St Jacques
- 8 morceaux de mangue
- 3 CS de coriandre
- 1 citron vert
- 4 CS huile olive
- Fleur de sel, poivre

#### Préparation :

- Coupez 8 morceaux de mangue et mettez les au congélateur au moins 12h avant
- Coupez les noix de St Jacques en très fines lamelles à l'aide d'un couteau fin et bien aiguisé. Répartissez les sur 4 assiettes.
- Lavez, séchez et râpez finement le zeste de citron vert puis pressez le. Mélangez le jus et l'huile d'olive et arrosez le carpaccio de noix de St Jacques.
- Au moment de servir, mixez la mangue surgelée avec 1-2CS de coriandre afin de former un sorbet minute. Déposez une généreuse « quenelle » de sorbet au centre de l'assiette de carpaccio
- Parsemez le carpaccio de coriandre hachée et des zestes de citron vert. Salez, poivrez et servez de suite.

## SOUPE DE POTIRON AU PAIN D'ÉPICE

Source : The Parisian kitchen



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 800g potiron
- 1 oignon
- 1/2L eau
- 2 CS huile olive
- 10cl crème fraîche
- 4 tranches épaisses de pain d'épices
- copeaux de parmesan
- beurre salé
- sel, poivre

### Préparation :

- Faites chauffer le beurre salé dans une poêle. Pendant ce temps détaillez le pain d'épices en cubes d'1/2cm de côté. Faites revenir le pain d'épices à feu moyen et les faire dorer. Mettez les de côté sur une assiette recouverte de papier absorbant.
- Coupez des tranches de potiron dans le sens des arrondis puis, retirez la peau. Détaillez en petites lamelles . Après l'avoir épluché, émincez l'oignon en lamelles.
- Chauffez l'huile dans une grande casserole. Faites y suer l'oignon, puis salez. Au bout de quelques minutes ajoutez le potiron, salez, laissez cuire à feu moyen une dizaine de min.
- Ajoutez la crème fraîche et mouillez avec l'eau à 2/3 de la hauteur et laissez cuire 10min. Retirez un peu de liquide avant de mixer. Rectifiez la consistance en rajoutant du liquide si nécessaire. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement (sel poivre crème).
- A l'aide d'un économe, coupez des copeaux de parmesan.
- Versez 1-2 louches de soupe par assiette, disposez 5-6 cubes de pain d'épices et quelques copeaux de parmesan. Servez immédiatement et laissez à disposition le pain d'épices et le parmesan restant.

## SALADE AUTOMNE-HIVER A LA TRUITE MARINÉE

Source : La Coq'Hôte, Bourg en Bresse



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 150g de céleri rave
- 150g de champignon de Paris
- 2 fonds d'artichauts
- 100g châtaignes cuites
- 250g truite
- Aneth, Estragon
- Salade verte de saison
- Crème fraîche
- 1/2 CS moutarde
- 1CS huile olive
- 1/2 CS ketchup
- 1:2 CS vinaigre de vinaigre
- sauce anglaise
- sel, poivre
- sucre,
- jus de citron
- Cognac

### Préparation :

- Ciselez une cuillère à café d'aneth, mélangez avec la truite coupée en cube d'un centimètre, assaisonnez de sel, poivre et sucre et ajoutez 1 trait de Cognac. Laissez mariner 24h au frigo
- Pelez/épluchez si nécessaire, lavez et taillez tous les légumes ( céleri ; champignon, artichaut, châtaignes) en dés d'1cm de côté, les cuire dans l'eau bouillante salée et légèrement citronnée, laissez refroidir.
- Vinaigrette : mettre dans un mixeur la moutarde, l'huile d'olive, le ketchup, le vinaigre de vin, la sauce anglaise, l'estragon et émulsionnez
- Assaisonnez les légumes préalablement égouttés.
- Assaisonnez la truite marinée avec une CS de crème fraîche.
- Dressez dans un cercle, le mélange de légume sur les deux tiers de la hauteur et ajoutez ensuite la truite crémée au dessus
- Servez avec une salade de saison

## FOIE GRAS POÊLÉ ET SA QUENELLE DE BETTERAVE



### ***Ingrédients pour 4 personnes :***

- 1 petit lobe de Foie gras frais
- Fleur de sel
- Poivre mélange 5 baies
- 300 g de Betteraves cuites
- 2c à soupe de vinaigre de xérès ou balsamique
- Crème fraîche
- Mâche

### ***Préparation Quenelle :***

- Pelez puis mixez les betteraves sans le jus (mais le garder de côté au cas où vous trouvez le mélange trop épais).
- Ajoutez la crème épaisse et le vinaigre puis mixez jusqu'à obtenir une texture semi épaisse. Ajoutez le jus à ce moment là si votre mousse est trop épaisse. Salez et poivrez selon vos goûts. Mettez au réfrigérateur au moins 1 heure et servir très frais.

### ***Préparation Foie gras :***

- Tranchez le foie frais de canard ou d'oie, en tranches d'un gros 1/2 centimètre.
- Faites chauffer la poêle assez fort à sec. Y placer la ou les tranches de foie gras, laisser cuire 4 à 5 min. Essuyez la poêle et retourner le foie. Cuire selon son goût. Retirez, salez ( 1 pincée de fleur de sel), poivrez.

### ***Dressage :***

- Dans une belle assiette faites une quenelle de mousse de betterave. Déposez à côté votre foie poêlé et un bouquet de mâche à côté.



## LANGOUSTES FLAMBÉES MENTHE ET ZESTE DE CITRON VERT



Source : Picard magazine

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 2 queues de langouste blanche, crues, surgelées
- 2 CS de menthe
- 1 citron vert
- 4 cubes de court-bouillon
- 20g de beurre
- 2Cl de rhum ambré
- sel, poivre

### **Préparation :**

- Plongez les queues de langouste et le court bouillon dans une casserole d'eau bouillante pendant 10min. Laissez refroidir et coupez les en 2 dans le sens de la longueur
- Dans une poêle à feu moyen, faites rôtir les queues de langouste avec 10g de beurre pendant 6min. Salez, poivrez puis ajoutez la menthe, le jus et le zeste d'1 citron vert. Déglacez avec le rhum, flambez puis ajoutez à nouveau 10g de beurre.
- Servez les queues de langouste arrosées de beurre fondu, déposez quelques zestes de citron vert par dessus et servez accompagné de la purée de patate douce

*Accompagnez ce plat de 450g de purée de patate douce*



## POULARDE AUX POIRES ET ÉPICES DOUCES



Source : Maxi cuisine

### **Ingrédients pour 6-8 personnes :**

- 1 poularde d'environ 3 kg
- 4 poires
- 1 bâton de cannelle
- 1 étoile de badiane
- 3 pincées de 4 épices
- 3 pincées de piment d'Espelette
- 3 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 40g de beurre
- 35 Cl de bouillon de volaille
- 2 CS de miel
- sel, poivre

### **Préparation :**

- Préchauffez le four à 200°C
- Faites fondre 30g de beurre et badigeonnez la poularde. Déposez la dans un grand plat avec les gousses d'ail, le laurier et 15 Cl de bouillon.
- Couvrez et enfournez 1h.
- Pendant ce temps, dans une casserole avec le beurre faites revenir les épices et le piment. Versez le reste du bouillon et le miel, salez, poivrez et laissez réduire 10min à feu doux.
- Pelez et épépinez les poires, puis coupez les en quartiers. Mettez les avec la sauce au miel épicée dans le plat
- Ramenez la température du four à 180°C, puis enfournez sans couvrir 30-40min, suivant la taille de la volaille, en arrosant régulièrement avec le jus de cuisson.

*Accompagnez de pâtes fraîches, de gnocchis ou de riz parfumé*

## FILET MIGNON DE PORC LAQUÉ A L'ANANAS

Source : [Lesfruitsetlegumesfrais.com](http://Lesfruitsetlegumesfrais.com)



### Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 ananas
- 400G de pomme de terre grenaille
- 2 filets mignon de porc
- 300 ml de jus d'ananas
- 125 ml de sauce soja
- 125 ml de ketchup
- 1 c. à soupe de vinaigre
- 1 c. à soupe de moutarde
- 1 petit bouquet de thym

### Préparation :

- Mélangez le ketchup avec la sauce soja, la moutarde, le vinaigre et 100 ml de jus d'ananas. Mettez les filets mignons à mariner dans le mélange, idéalement une nuit au réfrigérateur, sinon au minimum le temps de préchauffer le four à 220°C.
- Lavez les pommes de terre et placez-les dans un grand plat à four.
- Salez, poivrez, versez les 200 ml restants de jus d'ananas et mettez au four pour 15 minutes de cuisson.
- Épluchez et coupez l'ananas en 6 rondelles.
- Sortez les pommes de terre du four, remuez-les. Déposez les filets mignons marinés sur les pommes et répartissez les rondelles d'ananas autour.
- Parsemez de thym et enfournez en baissant le four à 210°C pour 25 minutes de cuisson.



Source : [Le blog de Doria](http://Le blog de Doria)

## RÔTI DE LOTTE A LA SAUCE SAFRAN



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 queue de lotte (800g)
- 1 tranche fine de lard
- 1 branche de feuilles de laurier
- 1 échalote
- 10 cl de vin blanc
- 1 clou de girofle
- 2 baies de genévrier
- 1/2 cc de safran en poudre
- 1 pincée de pistil de safran
- 1 cc de maïzena
- Sel de Guérande
- Poivre du moulin aux 5 baies
- Huile d'olive extra vierge

### Préparation poisson:

- Faites détailler par votre poissonnier 4 filets dans la queue de lotte. Demandez à conserver les parures sans la peau.
- Enroulez les filets dans une tranche de lard . Les ficeler à intervalle régulier.
- Dans une casserole, faites revenir votre échalote que vous aurez préalablement épluchée et ciselée grossièrement. Ajoutez les parures de poisson et laissez poursuivre la cuisson jusqu'à coloration.
- Déglacez avec le vin, puis ajoutez les baies de genévrier, le clou de girofle, la 1/2 cc de safran puis couvrir à hauteur d'eau. Laissez mijoter environ 30 min. Filtrez pour récupérer le jus puis faites réduire de moitié. Ajoutez les pistils de safran et maintenez au chaud sans faire bouillir.
- Dans une poêle faites dorer les rôtis de lotte sur toutes les faces avec un peu d'huile d'olive. Déposez les dans un plat allant au four avec les feuilles de laurier, laissez poursuivre la cuisson de 15 min à 180°C, four chaud.
- Reprenez la sauce et épaississez la avec un peu de maïzena délayé dans un fond de verre d'eau froide.

*Vous pouvez l'accompagner d'une purée de fond d'artichauts ou de topinambour*

*Accompagnement pour 1 personne :*

- 1/3 pommes de terre = 100g
- 2/3 légumes = 200g
- 120ml Lait
- noix de beurre ou 1CS crème

### Dressage

- Dans chaque assiette, déposez une lotte coupée en deux. Retirez les fils.
- Répartissez la sauce. Servez aussitôt.

## MILLEFEUILLE DES TROPIQUES



Source : Cuisine actuelle

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 6 pâtes feuilletées
- 2 briquettes de crème de coco
- 2 sachets de sucre vanillé
- grenade
- carambole
- physalis
- raisins
- copeaux de noix de coco
- sucre glace
- 1 sachet de Fixe chantilly (facultatif)

### Préparation :

- Chauffez le four à 190°C (th 6-7)
- Coupez 6 carrés de pâte feuilletée en 2. Déposez les rectangles sur une plaque entre 2 papiers cuisson et couvrez d'une autre plaque. Enfourez 20min. Laissez refroidir les feuilletés
- Fouettez et faites mousser la crème de coco bien froide avec le sucre vanillé. Réfrigérez 1h maxi dans une poche à douille. NB : si la crème doit patienter plus d'1h avant montage, alors ajoutez le sachet de Fixe chantilly
- Assemblez au dernier moment !  
Montez les mille-feuilles avec 3 feuilletés en intercalant la crème. Décorez de grenade grenée, carambole tranchée, physalis, raisins et copeaux de noix de coco. Poudrez de sucre glace.



## COUPE FRAÎCHEUR ANANAS COCO PAIN D'ÉPICES



Source : Cuisine actuelle

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 ananas victoria
- 4 tranches fines de pain d'épices
- 4 boules de sorbet noix de coco.
- 1 CS de miel
- 5 CS de lait de coco.
- 5 CS de jus d'ananas
- 1 cc d'huile
- 1 cc de Maïzena
- 1CS de noix de coco râpée

### Préparation :

- Ôtez les bords des tranches de pain d'épices puis coupez les en cubes.
- Éliminez les extrémités de l'ananas, coupez le en 4. Ôtez la partie centrale dure et la peau. Coupez sa chair en cubes.
- Huilez légèrement au pinceau la plaque d'une plancha (ou une poêle bien chaude). Faites y dorer les cubes d'ananas 3min en les retournant souvent. Réservez. A leur place, faites chauffer en remuant les cubes de pain d'épice.
- Dans une casserole, versez le lait de coco, le jus d'ananas et le miel, mélangez et faites réduire de moitié. Ajoutez la maïzena diluée avec un peu d'eau froide et mélangez sur feu doux jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère.
- Dans 4 coupes à glaces ou verrines, disposez quelques cubes d'ananas et de pain d'épice, ajoutez une boule de sorbet et versez un peu de sauce chaude dessus. Parsemez de noix de coco râpée et servez aussitôt.

## CHARLOTTE AUX POIRES NOIX ET CHOCOLAT



Source : [Federationdesdiabetiques.org](http://Federationdesdiabetiques.org)

### Ingrédients :

- 250g de biscuits à la cuillère
- 200g de chocolat noir à fondre
- 6 blancs d'œufs
- 100g de cerneaux de noix
- 460g de poires au sirop (1 grande boîte égouttée)
- 1 tasse de café très léger
- sucre glace

### Préparation :

- Chemisez un moule à charlotte avec du film alimentaire
- Concassez au mortier les cerneaux de noix
- Faites fondre le chocolat noir avec 1 CS d'eau, au bain marie
- Versez le café dans une assiette
- Tapissez le moule avec des biscuits à la cuillère trempés dans le café. Gardez des biscuits pour le dessus
- Battez les blancs d'œufs en neige. Incorporez le chocolat fondu à l'aide d'une Maryse. Incorporez les noix.
- Déposez une 1ère couche de mousse au chocolat au fond du moule. Posez au dessus une couche de poires. Recommencez jusqu'à atteindre la hauteur des biscuits. Finissez par une couche de mousse puis une dernière couche de biscuits.
- Recouvrez de film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 12h.
- Démoulez et servez frais, saupoudré de sucre glace.



## BÛCHE FRAMBOISE ROSE LITCHI



Source : [O'Délice](http://O'Délice)

### Ingrédients pour 8 personnes :

Pour la crème aux framboises :

- 250 g de ricotta ( ou moitié ricotta moitié fromage blanc version plus légère)
- 150 g de framboises
- 40 g de sucre
- 1 cuillerée à café d'eau de rose
- 15 litchis

Pour le biscuit :

- 125 g de sucre
- 4 gros œufs
- 120 g de farine

Pour le sirop :

- 15 cl d'eau
- 60 g de sucre
- 1 cuillerée à café d'eau de rose

### Préparation :

- Pelez les litchis et coupez les petits morceaux. Mixez les framboises et incorporez la ricotta, le sucre et l'eau de rose. Réservez au frais.
- Faites préchauffer le four à 180°C (thermostat 6, 350°F)
- Préparez le biscuit : dans une terrine, battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine sans trop insister puis les blancs d'œufs battus en neige avec une pincée de sel.
- Versez alors la pâte sur une plaque à pâtisserie rectangulaire bien beurrée ou recouverte de papier sulfurisé ou un moule à génoise. Enfouez 10 à 15 min. Démoulez le biscuit sur un torchon humide et roulez-le immédiatement. Laissez refroidir ainsi.
- Préparez le sirop : faites bouillir l'eau avec le sucre et l'eau de rose. Versez le sirop encore tiède sur le biscuit, celui-ci sera plus moelleux et roulera sans casser.
- Dressez la bûche : Répartissez la crème de framboises et parsemez avec les morceaux de litchis. Roulez délicatement le biscuit. Coupez les extrémités et réservez-le au frais jusqu'au moment de servir. Avant de déguster, saupoudrez la bûche de sucre glace.